



TASTE THE FUTURE

Köln | Cologne, 05.–09.10.2013

www.anuga.de | www.anuga.com



Trendthema | Trend topic:
Vegetarische Produkte
Vegetarian products

Aussteller Vegetarische Produkte |
Rahmenprogramm | Sonderschauen

Exhibitors Vegetarian products |
Supporting programme | Special shows



Inhalt | Contents

	Seite
Aussteller Vegetarische Produkte	2
Rahmenprogramm	25
Sonderschauen	69
	Page
Exhibitors Vegetarian products	2
Supporting programme	74
Special shows	115

2 Vegetarische Produkte | Vegetarian products

1-2-3 Gluten Free, Chagrin Falls, USA	10.2/I062
4 Care Co. Ltd., Bangkok, T	11.3/G018
A	
A Casa, Napoli, I	11.2/E058
A. Loacker AG/SpA, Auna di Sotto/Unterinn, I	11.2/A020 A024 A024a
A. Pitenis Bros SA, Kozani, GR	10.2/I028b
A. Zorbas & Sons Ltd., Nicosia, CY	04.1/E008
A.R.I.A. Midi-Pyrenees, Ramonville St Agne , F	10.2/F015
AAK UK Limited, Hull, GB	10.2/E066a
AB. Technologies Alimentaires, Sulniac, F	10.1/D070
Abaat Foods Privat Limited, Palia Kalan, IND	02.1/C030 C034
Abafoods SRL, Badia Polesine, I	05.1/D022
Abido Company for Trade & Industry, Beirut, RL	11.3/D042 E043
ABP Food Group, Ardee, Co. Louth, IRL	06.1/A050 B051
Abukuma Foods Co. Ltd., J, J	02.1/C031a
Ace International Foods (pure&simple by Ace), Saint lye la Foret, F	04.2/D067a
Acecasa S.L., Hellin, E	11.1/B026
Aceitera General Deheza S.A., Buenos Aires, RA	03.1/C079b
Aceites Toledo S.A., Madrid, E	11.1/D015
Aceites Urzante S.L., Tudela, E	11.1/A020
Aceitunas Torrent S.L., Córdoba, E	11.1/A018a
Acetaia di Modena, Castelnuovo Rangone, I	11.2/B019a
Acetaia di Montericco SAS, Albinea, I	11.2/A051 A053 A055
Acetaia di Montericco SAS, Albinea, I	11.2/A059 A061 A068
Acetaia Garuti Srl, Modena, I	07.1/E094
Acetaia Terra Del Tuono soc.ag. a r.l., Corticella di Reggio Emilia, I	10.2/D070
Acetaia Villa Modena, Spilamberto, I	11.2/D057a
Acetificio Acetum SRL, Cavezzo, I	11.2/A010a A016
Acetificio Andrea Milano SRL, Napoli, I	11.2/C008 D009
Acetificio Varvello srl, La Loggia, I	11.2/B049
Aceto Balsamico del Duca, Spilamberto, I	11.2/B017b
Aconcagua Foods S.A., Buin – Santiago de Chile, RCH	03.1/B063a
AD NEOPLANTA NOVI SAD, Novi Sad, RS	09.1/C080
Adamjee Lukmanjee and Sons Ltd., Colombo, CL	01.1/E050
Adani Food Products Pvt. Ltd., Rajkot, IND	11.3/F026a
Adonis Spices, Beirut, RL	11.3/D042 E043
AFP Advanced Food Products, New Holland, USA	10.2/H052
Agram S.A., Lublin, PL	11.2/E070 G071
Agrana Beteiligungs AG, Wien, A	05.1/E010 F011
Agrana Beteiligungs AG, Wien, A	10.2/D039
Agrarfrost GmbH & Co.KG, Wildeshausen, D	04.1/B089 C088
Agrarmarketing, Mecklenburg-Vorpommern e.V., Bentwisch, D	10.2/D045a
Agrestis Soc. Coop. Agricola, Buccheri-Siracusa, I	11.2/E058
Agrexpo S.A., KALAMATA, GR	10.2/H044
Agricultural Cooperative of Rovies, Limni, GR	10.2/H045
Agricultural Cooperatives Union of Aeghion S.A., Aeghion, GR	10.2/G048
AgriGenus Soc. Coop. Agricola, Acerra, I	11.2/C008 D009
Agrim Industries Ltd., Medan, RI	01.1/D052
agripromos – azienda spec. CCIAA di Napoli, Napoli, I	11.2/C008 D009
Agristo nV, Harelbeke-Hulste, B	04.1/B071 C070
Agritalia SRL, Napoli, I	11.2/B015a
Agro Industrial Fruta de La Pasi3n C. Ltda., Guayaquil, EC	03.1/C011b
Agro Sevilla Aceitunas Soc. Coop. And., Sevilla, E	11.1/F008
Agro Uranga SA, Uranga, RA	03.1/B074a
Agro-Alliance LTD, St. Petersburg, RUS	01.1/C038
Agrocepia, Talca, RCH	03.1/B071a
Agrofoods S.A., Malloa, RCH	03.1/A064
Agroindustrial Montana Azul, Heredia, CR	03.1/D010

Agros Trading, Confectionery Sp. z o.o., Warszawa, PL	02.1/D041
Agrosprint Ltd., Karcag, H	04.2/A043
Agrotiki S.A., Megara, GR	10.2/H016a
Agrovim S.A., Kalamata, GR	10.2/G028
Ahi Guven, Canned & Frozen Food Co., Susurluk, TR	04.2/B022
AHT Co., Tehran, IR	02.1/E058 F059
Air Products GmbH, Bochum, D	04.2/C061
AKANLAR, Gaziantep, TR	02.2/B016a
AKANLAR, Gaziantep, TR	08.1/D079a
Akbas Gida, Malatya, TR	11.3/B024
Akcelep Fine Foods Akcelep Pamuk, Konya, TR	11.3/A026
Al Ahmad International, Lahore, PK	11.3/E040 G045
Al Dahra, Abu Dhabi, AE	01.1/B032
Al Dente Pasta, Co., Whitmore Lake, USA	10.2/I062
Al Rabih Sonaco S.A.R.L., Dbayeh, RL	11.3/D042 E043
AL.M.ME S.A., Veria, GR	10.2/G026
Alberta Agriculture, Edmonton, CDN	11.2/C024
Alb-Gold Teigwaren GmbH, Trochtelfingen, D	05.1/D058 F059
Alejandrina Avocados/Empacadora de Agucates san Lorenzo, Coto de Caza, USA	03.1/B023a
Aleamar S.A., Villa María, RA	03.1/C075b
Alesta Gida, Gaziantep, TR	11.3/C025a
Alfa Athanasios D., Koukoutaris S.A., Kozani, GR	04.1/C059 D050
Alfa Interfood S.A.L, Haret Hreik, Beirut Ghobeiry, RL	11.3/D042 E043
Alfi s.r.l., Fosso, I	11.2/E019
Alfred Paulsen GmbH & Co. KG, Otterndorf, D	10.2/B028
Alibinisis, Bread & Dough Alibinisis S.A., Chalkida, GR	04.2/D085
ALICOS Soc. Agricola Sas di Palermo G., Salemi, I	05.1/D060 F069
ALIKA a.s., Klenovice na Hané, CZ	11.1/C050 C056
Alimentos Granix, Florida, Vicente Lopez, RA	03.2/D063
Alimentos Iberandalus S. L., Cordoba, E	11.1/B025a
Alimentos Kamuk Internacional, Cartago, CR	03.1/D016
Alimentos la Superior S.A.S, Cali, CO	03.1/C010 C018
Alimentos Nutritivos Mankeri S.A., La Paz, BOL	05.1/F077
Alimentos Preparados Naturales S.L., Los Yébenes, E	11.1/D021a
Alinor SpA, Ripalta Cremasca, I	11.2/D056
ALIOTTA di Fabio Aliotta, Coseano, I	07.1/E100
Aliza's Food (Pvt.) Ltd., Karachi, PK	11.3/E040 G045
Allanasons Limited, Mumbai, IND	06.1/B038 C039
All-Australian, Sydney & Frances GmbH & Co. KG, Köln, D	10.2/D069
Allnet SP. z o.o., Miedzyrzec Podlaski, PL	11.2/E070 G071
Almond Board of Australia, Berri, AUS	10.2/I048
ALODrink D, DiBu Power GmbH, Dinslaken, D	08.1/A061
Alp Senn AG, Käsegroßhandel, Jonschwil, CH	10.1/C024
Alpenhain Käsespezialitäten-Werk GmbH & Co. KG, Pfaffing, D	10.1/F058
Alpina, Chambéry, F	10.2/F022
Alpro Comm Va, Sint Denijs Westrem, B	10.1/G041 H040
Alterra S.A., Giannitsa, GR	04.2/D081
Altinkaya Et ve Et Mamülleri, Pendik, TR	11.3/A012
Alvis Brothers Ltd., Lye Cross Farm, Redhill, Bristol, GB	10.1/G010a
Amalthia S.A., Etolko, GR	10.2/H016
Amar International, Dadar Mumbai, IND	01.1/E060
Amber Pasta, Kaunas, LT	11.2/H052
Amendoas do Brasil Ltda., Fortaleza, BR	03.1/C029a
American Trading International, Inc, Los Angeles, USA	10.2/H051
An Gıda Ürünleri ve Üretim, Aydin, TR	11.3/B017
ANA GIDA İHTİYAC, Kocaeli, TR	11.3/C026
Andreas Wendt GmbH, Hamburg, D	04.2/A049
Andy Albao Enterprise, Makati City, RP	01.1/A057 B060

4 Vegetarische Produkte | Vegetarian products

Angelos Gourmet, Kiato Korinthia, GR	10.2/I043
ANIS DE L'ABBAYE DE FLAVIGNY, Flavigny sur Ozerain, F	10.2/F048
Anshan J&N Foods CO. LTD, Dalian, CN	04.2/C101
Anshan Xinhua Trading CO. LTD., Anshan, CN	04.2/A098
Antaar & S. S.p.A., Cava Manara, I	04.1/C008
Antico Forno a Legna SRL, Borgolavezzaro, I	05.1/C061
Antico Pastificio cio Morelli 1860, San Romano, I	11.2/E010
APEDA – Agricultural & Processed Food Products Export Development Authority, New Delhi, IND	11.3/E020 F029 11.3/E030 F039
Apple's Island (Thailand) Co. Ltd., Samut Prakan, T	11.3/G026a
Arabatzi Michail S.A. „Hellenic Dough“, Sindos, GR	04.1/D061 D069
Arami Group, Bonab, IR	02.1/F050
Arat Co. PJS, IR, IR	02.1/E056
Arborea Soc. Coop. P.A., Arborea, I	11.2/C039
Arcadia, Ioannis Stathopoulos, Kyparissia, GR	10.2/H046
ARGE Heumilch, Innsbruck, A	10.1/C023
Argei Le fattorie Renolia Soc. Agr., Gergei, I	10.2/E085
Argentina – Secretaría de Comercio Exterior, Buenos Aires, RA	03.1/B064 B064a
Argentina Fundacion Export AR, Buenos Aires, RA	03.1/B062a C065b
Argentina Fundacion Export AR, Buenos Aires, RA	03.1/C077a
Argentina Fundacion Export AR, Buenos Aires, RA	04.2/C073
Argentina Fundacion Export AR, Buenos Aires, RA	Boulevard No. 035
Argex International S.A., Buenos Aires (CABA), RA	09.1/E042a
Armakadi, Nikolopoulos Nikos, Patpas, GR	11.1/B042
Aroma Snacks GmbH & Co. KG, Amtzell, D	03.1/D053
Aronia Original Naturprodukte GmbH, Dresden, D	05.1/D026
Arrocerias Antonio Tomas S.L., Sollana, E	11.1/C039
Artigiana Genovese S.r.l., Genova, I	05.1/D014
Artisan Bicuits Ltd., Fine Cheese Co. Ltd., Bath, GB	10.2/E054a
Ashrafi Food Industries, Karachi, PK	11.3/E040 G045
Associazione Produttori Piante, Aromatiche di Sicilia, Aragona, I	11.2/A070 B079
Asya Meyve Suyu, Ankara, TR	08.1/C060
Atago Co. Ltd., Tokyo, J	07.1/D044
Atlas Foods Pvt. Ltd., Kamoke, Distt. Gujranwala, PK	11.3/E040 G045
Atoka Cranberries Inc., Manseau, CDN	08.1/D020 D024
Atoka Cranberries Inc., Manseau, CDN	10.2/I044
Attiki Bee Culturing Co., Alexandros Pittas S.A., Peristeri, Athens, GR	02.2/E058
Ausonia Handelsgesellschaft mbH, Linkenheim-Hochstetten, D	05.1/A092
AVA Plastik, Tekirdag, TR	07.1/B090
Aviko B.V., STEENDEREN, NL	04.1/C081 D080
AvocadOil Industries Ltd., Rishon Le Zion, IL	03.1/B032
AVO-WERKE, August Beisse GmbH, Belm, D	09.1/B036 B038
Áxion Estí Commerce LTD, Piraeus, GR	07.1/D048a
Azienda Agricola Baglio dei Fenicotteri de Ing Giuseppe Squasi, Pachino Siracusa, I	11.2/E058 05.1/D070 F075
Azienda Agricola Barbuscia, Mirabella Imbaccari, I	11.2/B070 D079
Azienda Agricola Biologica, Montalto Luisa, S. Caterina, I	05.1/D060 F069
Azienda Agricola Marinaccio Angelo Castelluccio dei Sauri, I	11.2/E058
Az. Agricola Nicola Perrini, Impresa individ., Sez. Colombato famosa, I	11.2/E058
Azienda Agricola Salemi Pina, Sortino, I	05.1/D060 F069
Azienda Vinicola Forno, Poggiomarino, I	11.2/E058
B	
Bács-Zöldért Zrt., Kecskemét, H	04.1/B091
Badia Vinagres, SL, Mollerussa, E	11.1/E037
Baeyuea Enterprises Co. Ltd., Cha-Yi County, TW	08.1/B077
Baho Food GmbH, Emmerich, D	06.1/E119 E111
Bakalland, Warszawa, PL	01.1/D079 D081
Bakircioglu, Kuruyemis, Tarim Urunleri Ltd., Malatya, TR	11.3/D035

Baktat Gida, Gemlik, TR	11.3/B008a
Bakx Foods B.V., VELDHOFEN, NL	06.1/E119 E111
Baldjis Menelas Vekap Ltd, Kalamata, GR	10.2/H042a
Bangkok Food System Co. Ltd., Suriyawong, Bangrak Bangkok, T	11.3/G022b
Barbera Snacks S.L., Algemesi, E	11.1/A018
Bascom Family Farms, Brattleboro, USA	05.1/D025
Basso Fedele & Figli Srl, San Michele di Serino, I	11.2/A010 A014
Bauk GmbH & Co. KG, Rosche, D	05.1/E001 F008 D013
Beijing Hongming Import & Export, BEIJING, CN	04.1/E101
Beijing Reputation Foreign Trade & Development Co. Ltd., Beijing, CN	01.1/H021 H024
Beliès GmbH, Pietercil Group, Ternat, B	05.1/B068
Berezovsky International Ltd., Tel-Aviv, IL	08.1/A039
Bergpracht Milchwerk GmbH & Co. KG, Tettnang, D	10.1/F078
Berlys Corporación Alimentaria S.A.U., Alcobendas, E	02.2/E032
Bernhard Zabler GmbH & Co. KG, Bruchsal, D	05.1/F079 E001 F008
Berrak, Spagetti, Macaroni, Wheat Flour a.Semolina, Tekinak, Cankiri, TR	11.3/C011
Berrico Food Company, LELYSTAD, NL	11.2/C028
Berrifine A/S, Ringsted, DK	05.1/F029
Best Foods Polska Sp Zoo Ska, Sopot, PL	04.1/A068
Best Natural Resources Ltd., Delhi, IND	11.3/E030 F039
Bestway Holding Ltd, London, GB	10.2/G055
Bharathi Associates, Hassan, IND	11.3/E030 F039
Bioconcept-Gardenia Sp. z o.o., Warsaw, PL	05.1/C070
bio-familia AG, Sachseln, CH	03.1/D061
Biofresh S.A., Athens, GR	08.1/D099
Biohungaricum Ltd, Szarvas, H	04.1/B091
Bioland e.V., Mainz, D	05.1/F091
Biomedal, S.L., Sevilla, E	11.1/F021c
Bio-Ölwerk Magdeburg GmbH, Magdeburg, D	07.1/G036
Bioset OOD, Plovdiv, BG	11.1/D055
Bio-Zentrale Naturprodukte GmbH, Wittibreut, D	05.1/C078 D079
Birdem Gida INS., Malatya, TR	11.3/D031a
Biyo-Sam, Organik Tarim Gida, Izmir, TR	11.3/B023a
Black Bear GmbH, Wien, A	05.1/F015
Black Mamba/ Dörfler Bauer GbR, Aichach, D	10.2/E071a
BM Gastronomie SRL, San Polo di Torriale, I	11.2/E049
BM Grupa sp. zo.o. sp.k, Solec Kujawski, PL	07.1/B066
Boboli Benelux BV, BUNSCHOTEN-SPAKENBURG, NL	02.2/A060
Bofood AB, Karlshamn, S	10.2/E076
Boiron Freres S.A.S., Valence, F	07.1/F048
Boli Lijian Stevia Sugar, Biology Science Co. Ltd, Boli, CN	01.1/D071
Bonn Food Industries, Ludhiana, IND	11.3/E030 F039
BONNISA Agroalimentaria S.A, SAN JUAN DE Alicante, E	11.1/A030
Bonomelli s.r.l., Zola Predosa, I	04.1/C011 D018
Börde Käse GmbH, Vahldorf, D	10.1/F016
Borde SA, Saugues, F	10.2/G049
Bosco D'Oro, Tartufi E Porcini, Ascoli Piceno, I	11.2/C054a
Botanoliving LTD, Athen, GR	10.2/H030
Botzakis S.A., Heraklion, Crete, GR	10.2/H020
Bozkale Foreign Trade Co. Ltd., Malatya, TR	11.3/D027
Brazzale S.p.A., Zané, I	10.1/D008
Brimia SRL, Matera, I	04.1/E023a
Brinky Food Trading B.V., ERMELO, NL	06.1/D040
Buen Vivir GmbH, Weggi, CH	03.1/C064 D065
Bulent Tansug, Kuru Meyve, Konak, TR	04.2/B024
Burmühle Salate und Gemüse GmbH, Kerpen, D	10.2/C075
Bush Foods Overseas Pvt Ltd, New Delhi, IND	02.1/B010

C	
C.W. Tropical GmbH, Wertingen, D	05.1/C100
Cafe Buddy's Foods Pvt. Ltd, Noida, IND	11.3/E030 F039
Caffe' S. Paulo Service Srl (Mario Rossi), Livorno, I	03.2/C062
California Prune Board, Market Harborough, GB	10.2/G079
Campus S.A., Larissa, GR	04.2/E072
Cantarelli 1876 SRL, S. Ilario D'Enza, I	11.2/A051 A053
Cantarelli 1876 SRL, S. Ilario D'Enza, I	11.2/A055 A055a
Cantarelli 1876 SRL, S. Ilario D'Enza, I	11.2/A059 A061
CAP Industries S.A., Versailles, F	10.2/D010
Cape Hothouse Vegetables CC, Malmesbury, ZA	11.1/A050 A058
Capital Foods Exports Pvt Limited, Mumbai, IND	11.3/E030 F039
Capuzzo Srl, Roveredo di Guà, I	11.2/E028 G021
Cartier Saada SA, Marrakech, MA	11.3/A040 B049
Casa Lucena – Portugal,, Produtos Alimentares Lda, Porto, P	11.1/E042
Casale Paradiso s.r.l., Chieti, I	10.2/C020
CASCINA BELVEDERE, Bianzé, I	11.2/B017d
Caseificio Albiero Srl, Montorso, I	10.1/G056
Caseificio Ghidetti Srl, ISOLA RIZZA, I	10.1/G050
Caseificio Spadi Enzo, Roccastrada, I	10.1/A058
Castania, Sed El Bouchrieh, RL	11.3/D042 E043
Castelfood S.R.L., San Giorgio delle Pertiche, I	05.1/C016
Catering SRL, Bronte, I	11.2/B070 D079
CBI – Centre for the Promotion of Imports from developing countries 's-Gravenhage, NL	11.1/E020
CCI De Region Alsace, Strasbourg, F	10.2/F047
CEKO sp. z o.o. Zelazków, PL	10.1/G080
Centoni srl, Mottola, I	11.2/B039a
Cereal Food, Rondissone, I	02.2/C055
Chain Food International Ltd., Wanchai, Hongkong, HK	10.2/C082b
Chambre de Commerce et d'Industrie de Vaucluse, Avignon, F	Pass. 02/04 No. E010
Charalambides Christis Ltd., Limassol, CY	10.1/A010
Charles Faraud S.A., Montoux, F	10.2/F010a
Chee Seng Oil Factory Pte Ltd, Singapore, SGP	02.1/C065
Chef Seasons Gida, Bayrakli, TR	11.3/B035a
Cheka Sugar Refinery s.a.l., Haret Hreik , Beirut, RL	11.3/D042 E043
Chengdu Hygeia Agricultural Technology Co. Ltd., Chengdu, CN	05.1/A015b
Chi Mei Frozen Food Co. Ltd. Kaohsiung, TW	04.2/A058
Chia Australia Pty Ltd, Port Melbourne, AUS	05.1/C098
Chiaverini Firenze Srl, Firenze, I	11.2/E018a
Chicago American Sweets & Snacks, Chicago, USA	10.2/I060
Chien-Li Foods Co. Ltd., Taichung, TW	02.1/E010
Chinwong Food Co. Ltd., Karong, Muang, Samutsakhon, T	11.3/H038
Chocolat Madagascar, Bilsborrow, GB	10.2/G067b
Chocolat Stella SA, Giubiasco, CH	05.1/D019
Chongqing Eusinasia Foods Co. Ltd., Chongqing, CN	Pass. 04/05 No. A 052
Chovi SLU, Benifayo, E	11.1/C023
CIC Agri Businesses (PVT) Limited, Colombo, CL	01.1/E042
Cinque Terre Food Style, La Spezia, I	11.2/G051 G059
CIONE – Companhia Industrial De Oleos Do Nordeste, Fortaleza, BR	03.1/C021b
Citadelle, Maple Syrup, Producers' Cooperative, Plessisville, CDN	11.2/D021
Citrofood srl, Capo d'Orlando, I	08.1/B041
City Farm Interfood Co. Ltd, Samutsongkram, T	08.1/B068a
CJ Freshway Qingdao, Corporation, Qingdao, CN	01.1/H029
Cobell Ltd, Exeter, GB	05.1/B050 C051
Codan S.A., Arganda del Rey, E	03.2/A048a
Coelsanus Industria Conserve spa, Sossano, I	11.2/E028 G021
Colavita Spa, Pomezia, I	11.2/C057a C049

Comex Company Srl, Nocera Inferiore, I	11.2/D030b
Commodity Impex, Mumbai, IND	01.1/F052
Compania Frutera La Paz S.A., San Carlos – Alajuela, CR	04.2/A062
Compass Ltd, Komarevo, BG	11.1/E053
Con.Sar s.r.l., Nocera Inferiore, I	11.3/C016
Concept Fresh Vertriebsgesellschaft m.b.H., Pucking, A	10.1/C029
Conex S.A., Chalandri, Athens, GR	10.2/I019
Conosud S.A., Santa Fé, RA	04.2/C071
Conservas Franco-Riojanas S.A., Arrúbal (La Rioja), E	11.1/B025
Conserve Alimentari Futuragri, Foggia, I	11.2/B037
Conservera Pentzke S.A., Santiago de Chile, RCH	03.1/B081c
Consolidated Biscuit Co. Ltd., Birkirkara, M	02.2/E018
Consorzio Marche Biologiche, Soc. Coop. Agr. (Terra Bio), Sengallia, I	05.1/F099
Consorzio Romagna Alimentare, Ravenna, I	11.2/E059
Consorzio Toscana, DAVitani Buona Vita, Straßlach-Dingharting, D	10.2/A057
Coop Soc Gli Arcibuoni, La Spezia, I	04.1/E009a
Cooperativa Agricola de Cambrils, SCCL, Cambrils, E	11.1/E028a
Copaim SpA, Albinia, I	11.2/G019
Corsino Corsini S.p.A., Badia Al Pino, I	03.2/D069
Cozzo Food Industries (M) Sdn. Bhd., Butterworth, MAL	01.1/D051
CPRAM Co. Ltd., Raheanh, Latlum Kaew, T	04.2/A069a
CREATIVE SPREADS N.V., Veurne, B	05.2/D039
Crema Lombardi SNC, Nodica, Vecchiano, I	10.1/A058
crissbiss GmbH, Liebschützberg, D	10.2/B091
CSB-System AG, Geilenkirchen, D	07.1/C050 D051

D

Dailycer S.A.S, Poissy , F	10.2/F020
Dairy Auctions Online, ZEVENAAR, NL	10.1/G078
Dalian Gaishi Food Co. Ltd., Dalian, CN	04.2/D105
Dalian Goodluck Agricultural Products Co. Ltd., Dalian, CN	02.2/A051b
DALIAN HAPPY FARM, NATURAL PRODUCTS CO. LTD., Dalian, CN	01.1/B015
Dalian J&N Foods Co. Ltd., Dalian, CN	01.1/B017
Dalian Leasun Food Co. Ltd., Dalian, CN	01.1/C028
Dalian RuiFeng Grain Processing Co. Ltd, Dalian, CN	01.1/H013
Dalian Xinjinguangyuan Food CO. LTD., Dalian, CN	04.2/C099a
Dalian Zhengye Trading Co. Ltd., Dalian Liaoning Province, CN	05.1/D073
Danyang Yihe Foods Co., Ltd, Danyang, CN	04.1/E100a
Dari Couspate, Salé, MA	11.3/A040 B049
David Rio, Berlin, D	02.2/B041 B049
Dawtona, Blonie, PL	02.1/D020
De Clemente conserve S.p.A., Fisciano, I	02.1/D036
De Halm b.v., HEESWIJK-DINTHER, NL	11.1/F010a
De Traay bv, LELYSTAD, NL	02.2/E036
Deas S.A., Halkidiki, GR	10.2/G046
Deethai Perfect Foods Co. Ltd., Samutsakhon, T	11.3/G038c
DEinternational Oy, Deutsch-Finnische Handelskammer, Helsinki, FIN	11.1/D041b
DeJong Cheese, ALPHEN NB, NL	10.1/D049
Del Oro S.A., Guanacaste, CR	03.1/D012b
Del Turista, Bariloche, RA	03.1/B060
Delfi Sa Dairy Industry, Metamorfoosi Attiki, GR	10.1/E023
Delian Foods, Izmir, TR	11.3/D021a
DEMASA Hearts of Palm Division, San José, CR	11.2/G060
Denimeks Food Industry Limited Corporation, Gaziantep, TR	11.3/C036
DENIS China Company Limited, HONG KONG, HK	10.2/C082
Deroni Ltd., Haskovo, BG	05.1/A049
Dervisoglu, Tarim Urunleri, Akdeniz, TR	11.3/B016
Desarrollos Alimenticios Srl, El Manantial, Lules, RA	03.1/B070
Dewina Trading Sdn. Bhd., Bandar Baru Bangi, Selangor, MAL	01.1/C051

Diabco S.A.R.L., El Koura, Lebanon, RL	11.3/D042 E043
Dicke Food Makes Fun GmbH, Wuppertal, D	10.1/B018
Dilyaver LLC, Scherbinka, Moscow, RUS	03.1/D009
Dispac SRL, Trinitapoli, I	11.2/A034c
Do Food Co. Ltd., Samutprakarn, T	11.3/H019
Dodot Ltd, Bnei Brak, IL	02.1/C028 D025
Doganay Gida AS., Tarim Ve Hayvancilik, Adana, TR	08.1/D075a
Domi Peeled Gaduc Ltd., Szeged, H	11.3/C048 C049
Dorot – Garlic and Herbs, D.N. Hof Ashkelon, IL	04.2/B091
Dr. Klaus Karg KG, Schwabach, D	03.2/A008
Dragounis International Trade Ltd, Kifisia Athen, GR	10.2/I032
Dreyer-Bienenhonig GmbH, Uelzen, D	03.2/C050
Ducs de Gascogne, Gimont, F	10.2/F013
Dujardin Foods NV, Ardooe-Koolskamp, B	04.2/E048
Dumet AG, Steinhäusen, CH	03.1/D063
Dunhua DeWei Organic Products, Dunhua City, JiLin Province, CN	05.1/D073
Dupin d.o.o., Zagreb, HR	11.3/C050 D051
Duru Bulgur Gida, Karaman, TR	11.2/G034

E

East Asia Palm Products, Kuching, MAL	01.1/D057
Eat Better s.r.l., Modena, I	04.2/E038
Ecco-F S.A., Sofia, BG	10.1/H027
Ecofrost S.A., Péruwelz, B	04.1/C079
Edmund Merl GmbH & Co.KG, Brühl, D	05.1/A100 B101
Eduard Edel GmbH Bonbonfabrik, Donauwörth, D	03.1/B046
Ege Hazir Yiyecik, Semolina, Tekinak Gida, Izmir, TR	11.3/B038
Egypt Expo & Convention Authority – EECA, Cairo, ET	08.1/A040 A048
Egypt Expo & Convention Authority – EECA, Cairo, ET	10.1/C080
Egypt Expo & Convention Authority – EECA, Cairo, ET	02.1/B050 C051 C050
Egypt Expo & Convention Authority – EECA, Cairo, ET	02.1/D054 D059 E059
Egypt Expo & Convention Authority – EECA, Cairo, ET	02.1/E061 F060
Egypt Expo & Convention Authority – EECA, Cairo, ET	04.1/A040 A048
Egypt Expo & Convention Authority – EECA, Cairo, ET	04.1/A049 B040
Eilers & Wheeler (UK) Ltd., London, GB	10.1/G012
Eis-Zauberei Wolfgang Brasch e.K., Rheinsberg, D	04.2/D009
Elbe-Obst, Vertriebsgesellschaft mbH, Hollern-Twielenfleth, D	10.2/B030
Eleones of Chalkidiki S.A, Thessaloniki, GR	10.2/I018
Eliad Olive Oil Ltd., Rishon Lezion, IL	02.1/C028 D025
Ellebi SAS, San Paolo Belsito, I	04.1/E021a
Elmac Foods, Howrah, IND	11.3/E030 F039
Elque & Co. „Elque House“, Calcutta, IND	11.3/E030 F039
Emils Feinkost waggerwiese GmbH, Freiburg, D	05.1/E013
Emmentaler Switzerland, Consortium Emmentaler AOC, Bern, CH	10.1/B023
Empacadora del Golfo de Mexico S.A. de C.V., Veracruz, MEX	03.1/A020
Engel Food Solutions (Nähr-Engel GmbH), Goch, D	10.2/E007
Enkco Foodgroup, HOLTEN, NL	09.1/D079
Ennstalmilch KG, Stainach, A	08.1/C028
ENÓLOGOS AG, Frechen, D	07.1/E066
Enterprise Mauritius, Port Louis, MS	01.1/E030 F037
Entroterra, La Pasta di Camerino, Corridonia, I	11.2/C058
Erasmí & Carstens, Carstens Lübecker Marzipan, Lübeck, D	03.1/A058
Erich Trapp GmbH & Co. KG, Kaltenkirchen, D	10.2/A050
Ernesto Coppola & Figli Srl, Mercato S. Severino, I	04.1/E027
Ernesto Morgado S.A., Alqueida, P	11.1/E040
ESG Kräuter GmbH, Asbach-Bäumenheim, D	10.2/C053
Estyria Naturprodukte GmbH, St. Ruprecht/Raab, A	11.2/G014
Etabl. J. Soubry N.V., Roeselare, B	02.1/A034
Ettason (H.K.) Limited, Tai Po New Territories, Hongkong, HK	10.2/C086b

Euro Gida , Istanbul, TR	11.3/B018
Euro India Fresh Foods, Private Limited, Surat, Ichhapore-3, Surat, IND	01.1/C037a
Eurocom S.r.l., Angri, I	07.1/F099
Eurofood srl, Capo d'Orlando, I	03.1/C009
Euroлива, S.A., Mairena Del Aljarafe, E	11.1/A029
Ewan Foods Co. Ltd, Dalian, CN	01.1/H015
EX.IT Azienda Speciale, CCIAA Macerata, Macerata, I	11.2/H009
Expolanka (PVT) Limited, Biyagama, CL	01.1/F041

F

F&F Europe B.V., KERKRADE, NL	04.2/D051 D059
F. Faiges S.L., Tortosa, E	11.1/E035
F. J. Sanchez Sucesores S.A.U., Sorbas, E	11.1/C021
F.lli De Cecco di Filippo, Fara S.Martino Spa, Pescara, I	11.2/B027 B027a B021
F.lli Polli SpA, Monsummano Terme, I	11.2/D030
Fa. Bayer. Pilze & Waldfrüchte, Uwe Niklas GmbH, Roding, D	04.2/A007
Factoria Quinoa S.A., Bogota, CO	03.1/C010 C018
Fade Gida, Koyun dere – Menemen, TR	03.1/C007
Fairfield Organics, Heavenly Organics, Fairfield, USA	05.1/C020
Family Group, Grosseto, I	11.2/G019
Farm Products S.R.L., Del Viso, RA	03.1/B078
Farmhouse S.A., Food Manufacturing Company, Macrighori, GR	11.2/E038
Farris SRL, Orsara die Puglia, I	11.2/A036b
Fattorie Garofalo Soc. coop. Agr., Capua, I	07.1/D129 B100
Fattorie Giacobazzi, Nonantola, I	11.2/A028a
Fauji Exim Private Limited, New Dehli, IND	11.3/E030 F039
Fayrefield Foods Ltd., Crewe, GB	10.1/D011
Fazlani Exports Pvt Ltd., Mumbai, IND	10.2/E073
Feger di Gerardo Ferraioli s.p.a., Angri, I	11.2/B015c
Feinkost DITTMANN, Reichold Feinkost GmbH, Diez, D	10.2/B010 B011
Ferrara Food Spa, Argenta, I	11.2/C057
Fevita Hungary cPLC, Szekesfehervár, H	04.1/D048
Fiamma Vesuviana SRL, Ottaviano, I	10.2/D084
Fidel Dreher GmbH, Spirit of Fruits, Stockach, D	05.1/B050 C051
Fini dal 1912, Modena, I	11.2/C041a C049a
Fini dal 1912, Modena, I	11.2/C055 C055a
Finnish Cheese Company Ltd., Jamsa, FIN	10.1/H016
Fiordelisi srl, Stornarella, I	11.3/D020
First Quality Foods, Bristol, GB	10.2/F069
Fitorex Ltd, Budapest, H	11.3/C048 C049
Flanders Best MV, Dejaeghere, Langemark, B	04.1/A063
Florentin BV, MIJDRECHT, NL	05.1/D069
Florida Department of Agriculture, Tallahassee, USA	10.2/I061
Florin AG, Muttentz, CH	03.1/D069
FMC Greenland Sdn. Bhd., Puchong, Selangor, MAL	01.1/C054a
Fontaneto SRL, Fontaneto d'Agogna, I	11.2/A049
Fonti di Posina SpA, Posina, I	07.1/E096
Food Empire Holdings Limited, Singapore, SGP	04.2/D030
Food Empire Holdings Limited, Singapore, SGP	11.2/G052
Food Forward APS, Copenhagen, DK	06.1/C110
Food Solution (India) Limited, Ahmedabad, IND	07.1/G048
FoodMatch Inc., New York, USA	11.2/G039
Foods Wise Network, Sdn. Bhd., Kelana Jaya, Selangor, MAL	04.2/D086
Foodworks, OSI Convenience Europe GmbH, Neuss, D	09.1/C070 B071
FPH Paula Sp. z o.o. Sp. K., Kalisz, PL	10.2/D064
Francia Mozzarella GmbH, Berlin, D	10.1/F019
Frank Hoffmann Konserven GmbH, Köln, D	02.1/A019
Frantoio Galantino, Bisceglie, I	11.2/A037a
Frantoio Oleario Bartolini Emilio & C. s.n.c., Arrone, I	10.2/A011

Frantoio Oleario Congedi Luigi, Ugento, I	11.2/B037a
Fratelli Rossi Srl, Cassina De' Pecchi, I	05.2/C060
FRDP – Bioregard, Avignon, F	04.2/D067
Freshko Food S.L., Molina de Segura, E	04.2/E020
Frey Delikatessen GmbH, Wien, A	11.2/H026
Fridal „F.-Tarek Abou Bakr & Co.“, Giza, ET	02.1/B050 C051
Frigorizados La Huerta S.A. de C.V., Aguascalientes, MEX	03.1/B029b
Friweika e.G., Remse, D	05.1/C049
Fromi GmbH, Kehl, D	10.2/A020 B029
Frozen B2B S.A.S., Internet Liberty of Commerce, Villeneuve d'Ascq, F	04.2/E062a
Fru Com Handels GmbH, Salzburg, A	04.2/C021
Fructus Meran AG, Vilpian, I	04.1/D030
Fruit d'Or, Kanada	11.2/C028
Frunut, Santiago, RCH	03.1/B067a
Frutexsa, Santiago de Chile, RCH	03.1/B075a
Fruveco S.A., El Raal (Murcia), E	04.2/D041
Fry Group Foods (Pty) Ltd, Durban, ZA	11.1/A050 A058
Fu Fann Enterprise Co. Ltd., Tainan, TW	02.2/E061
Fujimasa Co.Ltd., Nagano-ken, J	02.1/B036a
FUKANG XIANGFENG TOMATO PRODUCT. LTD, Urumqi, CN	01.1/A016
FZ – Foods AG, Ringleben, D	04.2/B010

G

G.O.C. Food Processing Export, Lang Giang , Bac Giang, VN	01.1/G033
G.S. Exports, Pawane, Navi Mumbai, IND	01.1/C035a
GAIA, Società Semplice Agricola, Montoro Inferiore, I	11.3/F017
Galileo Lebensmittel GmbH & Co. KG, Trierweiler, D	04.1/C039 D038
Galla Foods Pvt. Ltd., Chennai, Tamil Nadu, IND	08.1/E038
Gansu Yusheng Agricultural Products Co. Ltd., Lanzhou, CN	05.1/B001
GARIBSONS (PVT) LTD, Karachi, PK	11.3/E040 G045
Gastraval, S.L., Gastronomía Tradicional Valenciana, Catarroja, E	11.1/A036
Gastronomia Toscana S.p.A., Prato, I	11.1/G048
GCF International Co. Ltd., Bangyikhan, Bangplad, Bangkok, T	11.3/H043c
Gebr. Bertrams GmbH & Co. KG, Fruchtsaftkellerei, Wegberg, D	08.1/D070
Gela SRL, Ascoli Piceno, I	11.2/C050a
Gemignani Tartufi srl, San Miniato, I	11.2/E010
General Care Products Co. Ltd., Parkred, Nonthaburi, T	11.3/H025
Georg Baier GmbH, Pilze, Beeren, Konfitüren, Tiefkühlkost, Pressath, D	10.2/D041
Georgoudis S.A., Volos, GR	10.2/I011
Germnon Limited Liability Company, Klyose, J	02.1/C045
GI-DIS, Gusto Italiano Distribuzione S.R.L., Milano, I	04.2/D090
GIGLIO, Specialità Paste Alimentari S.r.l., Bassano Del Grappa, I	11.2/E028 G021
Girnar Food & Beverages Pvt Ltd., Mumbai, Parel, IND	02.2/A037
Global Agro Commodities, Irving, USA	10.2/G066
Global Partners, Barreal de Heredia, CR	04.2/E068a
Globeways Canada Inc., Mississauga, CDN	11.2/D049
Go Fruselva S.L., La Selva del Camp, E	11.1/C048
Golden Boy Foods Ltd., Markham, CDN	11.2/C046
Golden Foods S.A., Las Torres de Cotillas, E	11.1/D025
Golden Grain Enterprise Co. Ltd., Bangkok, T	11.3/G054
Golden Howard Foods Trading Co. Ltd., Taichung, TW	02.1/D001b
Good Hope Int. Beverages, Chempet, ZA	11.1/A050 A058
Gordon Rhodes & Son, Bradford, GB	10.2/G065
Go-Tan B.V., KESTEREN, NL	07.1/E041
Gourmet Sardegna Srl, Cagliari, I	10.2/E085
Graco di Angeloro Ylenia & C. snc, Torremaggiore, I	11.2/B035c
Gramybel, Mouscron, B	04.1/E090
Grand Asia Food Industry Co. Ltd., Bangkok, T	11.3/G042d
Grappa Gida, Manisa, TR	11.3/A022a

Great Heart Africa Foods CC, Lonehill, ZA	11.1/A050 A058
Great Northern Maple Products, Saint-Honoré-De-Shenley, CDN	11.2/C020
Green & Gold Macadamias (Aust) PTY Ltd., Gympie, AUS	10.2/D010
Green Isle Foods Ltd., Naas, Co Kildare, IRL	04.2/D069a
Green Spot Co. Ltd., Bangkok, T	08.1/B062
Group Soi, Formello, I	11.3/D022
GROWER DIRECT NUT COMPANY, HUGHSON, USA	10.2/H072
Grozette B.V., WOERDEN, NL	10.1/H069
GS Alimentos de Mexico, S.A. de C.V., Morelia, MEX	03.1/A020a
GTL Limited, Singapore, SGP	02.1/A061
Guangxi Fungrich I/E Co.Ltd., Nanning, CN	01.1/H018
Guangxi Zhongyun Imp. & Exp. Trade Co. Ltd., Nanning, CN	05.1/B017
Guangxi Zhongyun Imp. & Exp. Trade Co. Ltd., Nanning, CN	Pass. 04/05 No. A 041
Guangzhou Lvshen Trade Co.,Ltd Guangzhou, CN	05.1/C013
Güngör Tarim Ins., Malatya, TR	11.3/C031a
Gut Springenheide GmbH, Ochtrup, D	04.2/D049
Gutena Nahrungsmittel GmbH, Apolda, D	03.1/D055

H

H&D China Ltd., Yantai, CN	01.1/D018
HACO AG, Gümligen, CH	03.1/C068
Haitoglou Bros. S.A., Thessaloniki, GR	02.1/D019
Hakubaku Australia Pty. Ltd., Wendouree, AUS	02.1/D030
HAL Handelsgesellschaft mbH, Chjlya, Schorndorf, D	07.1/D062a
Hanamaruki Foods Inc., Tokyo, J	02.1/B042a
Handan Zhaohui Biotechnology Co. LTD, Handan, CN	04.2/B098
Hangjinhouqi Weiye Trading Co. LTD., Hangjinhouqi, CN	05.1/A001
Hans Zipperle AG – S.p.A., Meran, I	08.1/A029
Hasa GmbH, Burg, D	04.1/D059 D051
Hasa GmbH, Burg, D	05.1/E001 F008
Hawkshead Relish Company Ltd, Hawkshead, GB	10.2/G067c
healthy planet qoobee GmbH, Wiesbaden, D	07.1/G010
Hebei China Resources I/E Co. Ltd., Shijiazhuang, CN	04.2/D096
Hebei Red Sun Foods CO.,LTD., Shijiazhuang, CN	04.2/A099
Heinz & Sebben Ltda, Porto Alegre, BR	06.1/C123
Helador GmbH, Die Eis-Manufaktur, Griesheim, D	05.1/E017
Helador GmbH, Die Eis-Manufaktur, Griesheim, D	04.1/A088
Hellenic Fine Oils S.A., Maroussi – Athens, GR	10.2/G010
Hellenic Quality Foods S.A. – Kanaki, Magoula, GR	04.2/E080
Hemsi Tarim Urunleri, Izmir, TR	11.3/C020
Henry Lamotte Food GmbH, Bremen, D	10.2/D044 D046
Herbafood Ingredients GmbH, Werder, D	07.1/E048
Herbafrost N.V., Hulshout, B	04.1/B068
Herbapol – Lublin S.A., Lublin, PL	11.2/E070 G071
Herbert Kluth (GmbH & Co.KG), Henstedt-Ulzburg, D	10.2/D008
Hermes International d.o.o., Turcin, HR	11.3/C050 D051
Hi Q Food Products Co. Ltd., Samulprakarn, T	11.3/H020
Hiap Giap Food Manufacture Pte Ltd, Singapore, SGP	02.1/B051
Hijos de Pablo Gil Guillén S.L., Archena, E	11.1/E018a
Hikari Miso Co. Ltd., Nagano, J	02.1/B042
Hintrag S.A.R.L., Zouk Mosbeh, RL	11.3/D042 E043
Hock Seng Food Pte Ltd, Singapore, SGP	02.1/A033
Hojiblanca S.C.A., Antequera, E	11.1/D009
Horst Schluckwerder OHG, Adendorf, D	03.1/A058
Hortino Zakład Przetworstwa, Owocowo-Warzywnego, Lezajsk, PL	11.2/E070 G071
Hortofruticola Costa de, Almeria S.L., Roquetas de Mar, E	11.1/D039a
Hotos S.A., Falani, GR	10.1/D050
Hua Huat Manufacturing Sdn Bhd, Johor Bahru, MAL	02.1/D030
Hunan Yiqingyuan Everspring Tea Co. Ltd, Changsha, CN	05.1/A017a

Hung Trung Viet JSC, Tam Ky, Quang Nam, VN	01.1/F032a
Hung Yang Foods Company Ltd., Yunlin County, TW	02.1/D009
HUNGAROFREEZE KFT., Budapest, H	04.2/B079
Hung Fur Foods Factory Co. Ltd, Pan-Chiao, Taipei, TW	02.2/E062

I

I Contadini Trentin, Soc. Agr. srl, Ugento, I	11.2/A034a
Iberfresco FPC, Fresh Product Company S.L., Olmedo, E	04.2/D027
ICAB s.p.a., Buccino, I	10.2/D061
Il Mangiarsano SpA, Castelfranco Veneto, I	03.2/A060a
Il Modicano SNC, Modica, I	05.1/D060 F069
Il Pastaio Srl, Rodengo Saiano, I	10.2/D080b
Inc International Nut and Dried Fruit Council Foundation, Reus, E	10.2/D010
Industria Alimentare Spina Antonio, Oria, I	11.2/A031
Industrias Alimentarias de, Navarra S.A.U., Villafranca, E	11.1/B021
Industrias del Bierzo S.A., IBSA, Carracedelo, E	11.1/A016a
Industrias Sula, S. DE R. L., San Pedro, Sula, HN	05.1/A094
Industrias Videca, S.A., Villanueva de Castellon, E	11.1/C033
Industrie Rolli Alimentari SPA, Parma, I	04.2/C025
Ines Rosales SAU, Huevar, E	11.1/F029
Ing. E. Graf KG, St. Margarethen, A	11.2/H024
Inner Mongolia Washun Food CO. LTD, China	05.1/A007
Inner Mongolia Xuanda Food Co. Ltd., Bayan Nur, CN	05.1/B015
INPANASA-Industrial, Pastelera San Narciso S.A., Aiguaviva-Girona, E	03.2/B051a
Instituto de Desarrollo Productivo, San Miguel Tucuman, RA	Boulevard No. 036
Internacional Oliverera, S.A.U., (Interoliva), Dos Hermanas, E	11.1/E009
Ioniki Sfoliata S.A., Thessaloniki, GR	04.1/D009
IQF Foods Limited, Bangalore, IND	04.1/C038
Iraklidis & Sons SA, Korinos Pierias, GR	11.2/G037
Iran Sambol Intl. Co., P.J.S., Tehran, IR	02.1/F053
Ircom Sp. z o.o., Gdansk, PL	09.1/A030
Irish Dairy Board Co-op Ltd., Dublin, IRL	10.1/E030 E034
Ista', Ferrari & Franceschetti SpA, Minerbe, I	11.2/E028 G021
Italian Beverage Company Ltd, Borehamwood, GB	02.2/E031

J

Janex, Janow Lubelski, PL	11.2/E070 G071
Jannis S.A., Confectionary Industry, Kilkis, GR	10.2/H021
JC Impex S.A., Pilar, RA	03.1/C067
Jealsa Rianxeira, S.A., Boiro, E	11.1/C008
JERMI Kässewerk GmbH, Laupheim, D	10.1/H071 H079
JIAHE Foodstuffs LTD, HongKong, HK	02.1/D052
JIANPING XINSHENG SEABUCKTHORN CO. LTD, Chaoyang, CN	01.1/A029
Jinan Fruit Research Institute, All China Federation of Supply & Marketing Cooperatives, Jinan, CN	01.1/F025
Jinjiang Yongxiang Can Food Co. Ltd., JINJIANG, CN	04.2/D101
JM Grain, Garrison, USA	10.2/G056a
Jokilaakson Juusto Ltd, Jamsa, FIN	10.1/H016
José Maria Gómez Mira, S.A., Novelda, E	11.1/A035
Josef Recheis GmbH, Hall in Tirol, A	11.2/H026a
JR Suarez Monedero S.L., Las Pedroñeras, E	11.1/D019
Jugos del Maipo (Santa Teresa S.A.), Isla de Maipo, RCH	08.1/E099
Juxian Ruifeng Foods CO. LTD., Juxian, CN	04.2/C099

K

K. K. Rice Mills Private Limited, Karachi, PK	11.3/E040 G045
Kadoya Sesame Mills Inc., Shinagwa-ku, Tokyo, J	02.1/C027a
KAFI Commodities (Private) Ltd., Karachi, PK	11.3/E040 G045
Kahraman Tarim Urunleri AS, Gaziantep, TR	11.3/C033a
Kaiyuan Transcend Food CO. LTD, Kaiyuan, CN	04.2/C103

Kanat Zirai Ürünler, Malatya, TR	11.3/C013
Kanu Krishna Corporation, Mumbai, IND	01.1/G051
Kaohsiung City Government, Kaohsiung, TW	02.1/D005
Karahan Degirmencilik, Tuncaylar un Ve Yem Fab İTH, Istanbul, TR	02.2/B016
Kareks Tarım Orman Ve Tekstil Urunleri Insaat Turizm Sanayi, Izmir, TR	02.1/B007
Kashiwazaki Seika Co. Ltd., Aomori, J	02.1/C041
Kasol J. A. Kazberuk, Bialystok, PL	11.2/E070 G071
Kassatly Chtaura, Beirut, RL	11.3/D042 E043
Kawan Food Manufacturing Sdn Bhd, Shah Alam – Selangor, MAL	04.1/D019
Keck Spezialitäten GmbH, Offingen, D	04.2/C018
Kejriwal Bee Care India (P) Ltd., New Delhi, IND	03.2/B058a
Kellyfresh Food Manufacturing Sdn. Bhd., Puchong Selangor, MAL	04.2/D080a
Kentris S.A., Evias, GR	11.2/E038a
Kepak Group Co Meath, IRL	06.1/B049
Kerrygold Dublin, IRL	10.1/E030 E034
Khilesh Co. Ltd., Riviere-Du-Rempart, MS	01.1/E030 F037
Kiantama Oy, Suomussalmi, FIN	04.2/D078
Kilang Makanan Mamee Sdn. Bhd., Subang Jaya, MAL	01.1/C058
King Lucky Food Ind. Corp., Taipei, TW	08.1/B070
Kirici Kuru Meyva ve Gida, Malatya, TR	11.3/B021b
Kirn Production S.A., Illkirch, F	10.1/B018
Kisan Foods, Mahuva Dist.: Bhavnagar, IND	11.3/F028b
Klaus GmbH & Co.KG, Laage, D	09.1/B069
Kohinoor Foods Limited, Surajkund, Faridabad, IND	10.2/E041
Kolios S.A., Greek Dairy, Polykastro, GR	10.1/B080a
Kongida Kombassan Gida iht. Mad., Kazimkarabekir Karaman, TR	11.3/B011a
Konex-Tiva Ltd., Sofia, BG	10.2/F081
Konstantopoulos S.A. – „Olymp“, Katerini, GR	10.2/G022
Korhan Pazarlama, Kucukkoy, TR	11.3/B009
Kormoran Brewery Ltd., Olsztyn, PL	11.2/E070 G071
Kourellas S. A., Grevena, GR	10.1/E029
Krishna Agrotech Limited, Kolkata, IND	11.3/F024
Kristal Oil, Kontuvari, Turk Anonim Sti., Izmir, TR	11.3/C029a
Kronos S.A., Skydra, GR	10.2/H013
KryoFlash, Smart Freezing, HARDERWIJK, NL	04.2/C061
KTG Agrar AG, Oranienburg, D	10.2/D011 D019
Kuiburi Fruit Canning Co. Ltd., Bangkok, T	11.3/H049c
Kulau GmbH, Berlin, D	05.1/E013a
Kunella Feinkost GmbH, Cottbus, D	10.2/C040
Kurax Foods Corporation, Osaka, J	02.1/C037a
Kurex Foods (Kurtay Insaat Kozmetik), Catalca-Istanbul, TR	02.2/C012

L

La Doria Spa, Angri, I	07.1/D129 B100
La Panzanella Artisanal Foods, Tukwila, USA	10.2/I076
La Vit Srl, Chiaramonte Gulfi, I	11.2/A070 B079
L'Agricola Di Cartillone Nunzio, Bronte, I	05.1/D070 F075
Lagua Parts, S.L., Santa Cruz del Retemar, E	10.1/F036a
Laiyang Newfarm Food CO. LTD, Laiyang, CN	04.2/B094
Lale Kuru Meyve, Izmir, TR	11.3/A028a
Lampang Food Products Co.,Ltd., Bangkok, T	11.3/H047d
Landgarten Herbert Stava KEG, Bruck/Leitha, A	11.2/H012
LANDHOF GesmbH & Co KG, Linz, A	05.2/C028
Lands and Buildings (Finca Valdezarza), San Martin De Montalban, E	11.1/D019c
Lanzhou Organic International Trading Co. Ltd., Lanzhou, CN	01.1/B023
Las Gredas Inmobiliaria Ltda, Santiago, RCH	03.1/B073a
Las Martinetas Srl, San Miguel Tucuman, RA	03.1/C071b
LaSelva, Toskana Feinkost-Vertriebs GmbH, Gräfelting, D	05.1/D096
Latvijas Piens SIA, Jelgava, LV	10.1/G082b

Laurieri srl, Matera, I	04.1/E023a
Legumbres Luengo S.A., Riego De la Vega, E	11.1/C014a
Lemberona Handels GmbH, Wien, A	05.1/E018 F019
Leng D'Or SA, Castellbisbal, E	11.1/C048a
Les Colinieres Ltd. (Exotic Taste), Curepipe, MS	01.1/E030 F037
Lian Yi Development Co. Ltd., Guangzhou, CN	Pass. 04/05 No. A 018a
Liaoning Sinoeuro Agro-Products, Processing Factory, Beipiao, CN	01.1/C024
Liaoning Today Agriculture CO. LTD, Fushun, CN	04.2/A100
Liaoning Zhengye Peanut Industry Development, Xingcheng, CN	01.1/C022
Liaoning Runduo Biotechnology CO. LTD, Tieling, CN	04.2/D099a
Lidya Konserveçilik, Muteahhitlik Insaat Turizm Sanayi, Turgutlu, TR	11.3/B022
Liebhardt's Gesundheits GmbH & Co. KG, Detmold, D	10.2/C077
Lily Tabeka Co. Ltd., Bangkok, T	11.3/G024
Limburg Patisserie B.V., Fine Food, ROERMOND, NL	04.1/C089 D088
Limkon Gıda Sanayi ve Ticaret AS, Sarıcam, TR	08.1/C078
Linck SARL (Fit Food), Monaco	05.1/B089
Lingham & Son (Malaysia) Sdn. Bhd., Semenyih, MAL	01.1/C052
Linseed Protein Finland Ltd, Kauhajoki, FIN	11.1/D045b
Linyi City Kangfa Foodstuff, Drinkable Co. Ltd., Linyi, CN	01.1/D028
Linyi Katayama, Foodstuffs Co. Ltd., Linyi, CN	01.1/F029
Linyi Yuanyuan Food Co. Ltd., Linyi, CN	01.1/H012
Liquats Vegetals, SA, Viladrau, E	11.1/E028
Lochun Agro Products Ltd, Riviere Du Rempart, MS	01.1/E030 F037
Long Son Joint Stock Company, Ho Chi Minh City, VN	01.1/F036a
Longkou Shuanghetai Foodstuff Co. Ltd., Longkou, CN	01.1/F017
LORINA/ ETS Geyer Frères, Paris, F	08.1/C029
LST Poland Ltd., Naleczow, PL	11.2/E070 G071
Lubang International Trade CO.,LTD, Shandong Province, Laiwu, CN	04.2/B098a
Lucchie e Guastalli S.r.l, Santo Stefano di Marga, I	11.2/E058
Luciano Srl, Avella, I	11.3/F011
Luis Cremades Belmonte, E Hijos S.A., Alcantarilla, E	11.1/C028a
Luong Quoi Coconut Co. LTD, Ben Tre, VN	01.1/G039
Lustenberger & Dürst SA, Cham, CH	10.1/C028a
Lustenberger & Dürst SA, Cham, CH	05.1/E001 F008
Lutosa (SA PinguinLutosa Foods), Leuze-en-Hainaut, B	04.1/B049 C048
Luxeapers, S.L.U., Nacimiento, E	11.1/C032a

M

M&M Co. Ltd., Akita, J	02.1/B032
M.H.E. Gıda, Menemen, TR	02.1/E013
M.R. Overseas Pvt. Ltd., Delhi, IND	11.3/E030 F039
M/S B.N. Exports PVT. Ltd., Kolkata, IND	11.3/G033a
M/S Jadli Foods (India) PVT LTD, Delhi, IND	11.3/E030 F039
Maalouf Industry & Trading S.A.L., Koura, RL	11.3/D042 E043
Maatouk Factories, Bchamoun, Lebanon, RL	11.3/D042 E043
Mace Foods Ltd., GPO, EAH	10.2/D090
Madhu Jayanti Int. Ltd., Kolkata, IND	Passage 02/03 No. 006
Magdalenas de las Heras, S.A., Aranda de Duero, E	03.2/A040a
Maharaja Dehydration Pvt. Ltd., Mahuva, IND	11.3/G037
Maimon Spices, Beer Sheva, IL	02.1/C028 D025
Maintal Konfitüren GmbH, Haßfurt, D	10.2/C066a
Makarony Polskie S.A., Rzeszow, PL	11.2/E070 G071
Malsena Plius UAB, Vievis, LT	11.2/H052
Manuel Mateo Candel, S.L., Mudamiento-Orihuela, E	11.1/B037
Marabotto Giacomo & Figli S.n.c. Sapori Italiani, Cueno, I	11.2/A058
Marchesi S.r.l., Medicina-Bologna, I	05.1/C040 D049
Marie Surgeles, SASU, Mirebeau, F	04.2/B049
Marina Commodities Inc., Mississauga, CDN	11.2/C048
Marine Gold Marketing Sdn. Bhd., Batu Caves, Kuala Lumpur, MAL	04.2/D084
Marini Azzolini Tartufi, Acqualagna, I	11.2/C054d

Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e.V., Hannover, D	10.2/B038
Marmarabirlik S.S. Marmara Zeytin, Tarim Satis Koop. Birligi, Nilufer, TR	11.3/D037
MAR-NE-VALL KFT, Törökszentmiklós, H	04.2/A041
Marocapres, Fes, MA	11.3/A040 B049
Maroli Gida, Umurlu, TR	02.2/D021
Masfrost Sp. z o.o., Tolkmicko, PL	04.2/B019
Mauritius Sugar Syndicate, Port Louis, MS	01.1/E030 F037
Mazzetti l'Originale divisione di AM SRL, Cavezzo, I	11.2/A021 A023
McNab's Wellth (Pty) Ltd., Houghtonburg, ZA	11.1/A050 A058
Meat Plant „LMEAT Lukow“, Lukow, PL	11.2/E070 G071
Mecklenburger Kartoffelveredlung GmbH, Hagenow, D	10.2/D049
Medbest S.A., Halandri, Athens, GR	11.2/G039
Mediterranean Brands S.A., Athens, GR	10.2/I017
Meihekou City Sahewanxin, Mountain Specialty Co. Ltd, Meihekou, CN	02.2/B007
Meletiadis S.A., Thessaloniki, GR	02.2/E066
Memisoglu Tarim Ürün., Mersin, TR	11.3/C033
Meptico SARL (Middle East Packing & Trading Co.), Zouk Mosbeh, RL	11.3/D042 E043
Meridian Foods Ltd., Hampshire, GB	10.2/F062b
Merlini Riccardo Spa, Sommacampagna, I	11.2/E028 G021
Metcalfes Food Company Ltd, London, GB	10.2/F069a
MEVGAL S.A., Thessaloniki, GR	10.1/C009
MEX-AL El Sombreiro Import-Export GmbH, Aachen, D	07.1/F029
Mexifrutas, S.A. DE C.V., Nayarit, MEX	08.1/D041d
Meyer Gemüsebearbeitung GmbH, Twistringen, D	04.1/C090
Mida & Company Private Ltd., Kolkata, IND	11.3/E030 F039
Milchwerke Oberfranken West e.G., Meeder, D	10.1/F070
Mind Consulting Jakub Zielinski, Lublin, PL	11.2/E070 G071
Minex International, Karachi, PK	11.3/E040 G045
Miracle Noodle, Los Angeles, USA	10.2/I062
Miskos Helva Gida, Istanbul, TR	02.2/B011a
Miss Jennys Pickles, Kennersville, USA	10.2/G062
Mitoku Co. Ltd., Tokyo, J	02.1/C039
Miyako Oriental Foods, Inc., Baldwin Park, USA	10.2/G082
Molino Alta Gracia Srl, Alta Gracia, RA	03.1/C071
Molino di Borgo San Dalmazzo, Borgo San Dalmazzo, I	11.2/A044
Molino di Ferro S.p.A., Fanzolo Di Vedelago, I	11.2/G069a
Molino Nicoli SPA, Costa di Mezzate, I	11.2/B040 B044
Molino S. Giuseppe S.A.S., Caltanissetta, I	05.1/D070 F075
MONA Naturprodukte GmbH, Wien, A	10.1/D032
Monari Federzoni S.p.A., Solara di Bomporto, I	11.2/C027
Mondelli Group S.R.L., I Roscilli, Sora (FR), I	04.2/C081
Monini S.p.A., Spoleto, I	11.3/H010
Montalbano Agricola, Alimentare Toscana Spa, Vinci, I	11.2/G015
Monte Pizza Crust, ETEN-LEUR, NL	04.2/E060
Moon Rice Corporation, Karachi, PK	11.3/E040 G045
Morrison Farms, Clearwater, USA	10.2/H057
MOSNA GmbH, Die feine frische Pasta, Troisdorf, D	05.1/B091
Mother Dairy Fruit & Vegetable Pvt. Ltd., New Delhi, IND	08.1/E008
MR BAGELS LTD, London, GB	02.2/E040
Mrs. Bector's Food Specialties Ltd., Dist. Jalandar, IND	02.2/A052
MTS Argentina, Buenos Aires, RA	03.1/B076
MULTI FOOD INDUSTRIES, Karachi, PK	11.3/E040 G045
Mundi Riso, Vercelli, I	11.2/B015d
Murtuza Foods Pvt. Ltd., Mahuva, IND	11.3/G031a
Mutlu Makarnacilik, Baspınar, TR	11.3/B012
Mutti SPA, Montechiarugolo, I	11.2/D008
Mydibel S.A., Mouscron, B	04.1/E090

N

Nakskov Mill Foods A/S, Nakskov, DK	07.1/G031a
Namchow Chemical Industrial Co. Ltd., Taipei, TW	02.1/D001
Nannerl GmbH & Co KG, Anthering b. Salzburg, A	08.1/D027
Nanyang indeed as expected amorous feelings industrial, Nanyang, CN	08.1/A051
Napoletana Factory, Gragnano, I	11.2/G051 G059
Nasco (UK) Ltd, Southall, GB	10.2/F052
Natco Foods Ltd, Buckingham, GB	10.2/E056
National Plant for Healthy Water „HANA“, Riydh, SA	08.1/C098
National Raisin Company, Folwer, USA	10.2/H064
Natural Dehydrated Vegetables (P) Ltd., Bhavnagar, IND	11.3/F028a
Nature & More, WADDINXVEEN, NL	05.1/A077
Naturenvie, Perigny, F	05.1/E029
Naturkost Ernst Weber GmbH, München, D	05.1/D073
Naturkost Übelhör GmbH & Co. KG, Leutkirch, D	05.1/D092
NDUM, Castel, MS	01.1/E030 F037
Negarestan Mehr Rezvan Cooperative, Tehran, IR	02.1/E024 F056a
Neukircher Zwieback GmbH, Neukirch, D	03.1/D055
New York Delhi Ltd., London, GB	10.2/F065
Nghe An Foods, Vinh City, Nghe An Province, VN	01.1/G033a
Nice Food Srl., Chivasso, I	02.2/C055
Nina Bakery Europe, ECHT, NL	04.1/B059
Ningxia Shun Yuan Tang, Herbal Biotech Co. LTD., Zhongwei, CN	05.1/A002
Ningxia Zhengyuan Food Co. Ltd, Yinchuan, CN	05.1/A015
Nobilis Zrt., Mátészalka, H	11.3/C048 C049
Nokomis Inc., Trois-Pistoles, CDN	11.2/C026
Norbert Deiters & Ulrich Florin GLR, Hamburg, D	10.2/A054
Nord Salse, Piasco, I	11.2/A048
Nordic Koivu Ltd., Tohmajärvi, FIN	11.1/D045c
Nordic Vitality Oy, Polvijärvi, FIN	11.1/D045c
Nova Alimentos, Lasso, EC	04.1/C091 D098
Novas Impex. Mumbay (Export House), Mumbai, IND	11.3/E030 F039
Nutkao, Canove di Govone, I	11.2/A050
Nutrigreen, S.A., Torres Novas, P	11.1/F043

O

OA Foods, Miami, USA	05.1/D091
Oba Macaroni Co., Oba Makarnacilik, Gaziantep, TR	11.3/B010
Occelli Agrinatura sri, Farigliano, I	10.1/G058
Octa Foods Co. Ltd., Chongsori, Yannawa, Bangkok, T	11.3/H017
Oerbaek Bryggeri A/S rbaek, DK	05.1/E020
Oh Chin Hing Sesame Oil Factory, Singapore, SGP	02.1/A067
Okechamp S.A., Poznan, PL	04.2/D051 D059
Olega S.A., Buenos Aires, RA	03.1/C077
Oleificio Gabro srl, Cassano allo Ionio, I	05.1/D071
Oleificio Niccolini Srl, Di Frantoi Oleari Italiani, Arezzo, I	11.2/E016
Oleificio Speroni SRL, Fidenza, I	11.2/G041a
Oleoestepa S. C. A., Estepa, E	11.1/D023
Oligr SA / Tango Foods International, RA	03.1/C065a
OliveOil Market – bioPress Verlag KG, Eschelbronn, D	Boulevard No. 047, 049
OliveOils.gr LLC, Pireas, GR	10.2/G044
OLIVOIL SRL, Partanna, I	11.2/B070 D079
Olivos, Oil Industries, Manisa, TR	11.3/B017a
Omar Garcia S.L., Catarroja, E	11.1/A038
On Tak Lung Trading Ltd, Kowloon, Hongkong, HK	01.1/E053
Onassis S.A. – Hellenic Canned Food Industry, Thessaloniki, GR	10.2/I011a
OOEPS bv KAMPEN, NL	04.2/E068b
Open the Seal of Taste, Agropromotion Sprl, Brüssel, B	10.2/E059 E051

Orior D GmbH, Frankfurt, D	05.2/B050 B052
Oroge S.p.A. Consortile, Cesena, I	04.1/C011 D018
Oropan SRL, Altamura, I	03.2/B038
Osis/Koropoulos Georgios & Sia EE, Hydra, GR	05.1/F060
Oy Roberts Ab, Turku, FIN	11.1/D045
OZAN Food, Berlin, D	07.1/G029
Öz-Yil, Kayseri, TR	02.2/C013

P

Pack Plus Ltd, Les Pailles, MS	01.1/E030 F037
Pa-Comp Ltd., Újfehértó, H	11.3/C048 C049
Pagen AB, Malmö, S	10.2/F079
Pagmat Pamuk Tekstil Gıda, Pasaport, TR	11.3/A020b
Pagnan S.R.L., Asolo, I	04.2/E066
Paiaarrop S.L., L'Alcudia, E	10.1/E035
PAK Tarim Urunleri, Malatya, TR	11.3/C017a
Pakistan Fruit Juice Co. Ltd. (Flora Rice), Lahore, PK	01.1/E051
Palirria-Souliotis S.A., Politika-Evia, GR	11.2/B018
Pami S.A., Thessaloniki, GR	02.2/E056
Pancrazio S.p.A., Cava de' Tirreni, I	11.2/E037
Panesar Foods Limited, Tipton, GB	10.2/F063
Panificio Giulio Bulloni e Figli Srl, Bitti, I	10.2/E085
Panificio Zorzi S.n.c., Brentino Belluno, I	02.2/C056
Papayiannis Bros S.A., Halva Producers of Greece, Larissa, GR	10.2/I049a
Paprenjak d.o.o. Zagreb, Zagreb, HR	11.3/C050 D051
Paradiso Spa, Paradiso Di Pocenia, I	11.1/E050 E056
Parag Milk Foods Pvt Ltd, Mumbai, IND	11.3/G029c
Paraskevopoulos „Ilis“ S.A., Industry of Pickled Vegetables, Havari, GR	10.2/I047a
Parmex S.A., Rancagua, RCH	03.1/B073
Pasfrost N.V., Passendale, B	04.2/A049
Pasta Gala, Division de Coop, Morges, CH	10.2/A032
Pasta Lensi Srl, Verolanuova, I	05.1/C050 D051
Pastas Alimenticias Romero, S.A., Daroca, E	11.1/B018a
Pastificio, Azienda Cerlacchia s.r.l., Bagnarola Di Budrio, I	02.1/A023
Pastificio Attilio Mastromauro, Granoro S.R.L., Corato, I	10.2/C022
Pastificio di Martino Gaetano & F.lli, Gragnano, I	07.1/D129 B100
Pastificio Felicetti S.r.l., Predazzo, I	05.1/C040 D049
Pastificio Lucio Garofalo SpA, Gragnano, I	11.2/A014d A018
Pastificio Mennucci Spa, Ponte a Moriano, I	11.2/G019a
Pastificio TARALL'ORO s.n.c. dei Fratelli Di Bari, Sammichele di Bari, I	11.1/F026
Pedon S.P.A., Molvena, I	10.2/E019
Pelopac S.A., Sindos, GR	10.2/G014
Penta Impex Co. Ltd., Suriyawong, Bangrak, Bangkok, T	11.3/G028
Pereda Agro SA, Ciudad de Buenos Aires, RA	03.1/B076a
Pereg Gourmet Natural Foods, Bat Yam, IL	02.1/C028 D025
Perenzin Latteria Srl, San Pietro di Feletto, I	10.1/H055
Peres & Peres GmbH Produkt des Jahres, Köln, D	05.1/A066
Perla D GmbH, Berlin, D	05.1/B061
Perla Formaggi, Savigliano, I	10.1/F051
Perla srl, S. Margherita Ligure, I	11.2/C037b
PEZZERA SRL, Gazzaniga, I	10.1/C051
Piacere Abruzzese di Mancinelli Guido, Torre San Rocco Pineto, I	04.1/E009a
Pidy, Ieper, B	02.2/D058 E059
Pietrelli Prunes, Mendoza, RA	03.1/B072a
Pinguin (PinguinLutosa Foods nv), Westrozebeke, B	04.1/E010
Pit Süßwaren und Nahrungsmittel Fabrik Hoffmann, Stephanskirchen, D	03.1/C048
Planton GmbH, Kiel, D	10.2/B069
Pohjolan Peruna Oy, Vihanti, FIN	11.1/D041
Polan Polish-French Company, Zabno, PL	11.3/B031

POLO S.R.L., San Bonifacio, I	05.1/D059
Pölzer Spezialitäten GmbH, Brodingberg, A	11.2/H024a
Pop Argentina S.A., Rojas, RA	03.1/B072
Prima Cheese Ltd., Seaham, GB	10.1/G014
Primera Technology Europe (Primera Europe GmbH), Wiesbaden, D	07.1/D135
Primex International Trading Corporation, Los Angeles, USA	10.2/H062
Privatmolkerei Naarmann GmbH, Neuenkirchen, D	10.1/C069 D068
Probios SRL, Capalle, Campi Bisenzio, I	05.1/D071
Prochamp B.V., VELDDRIEL, NL	11.1/G015
Productos Alimenticios Yaesta, S.A., Guatemal, GCA	05.1/C021 C029
Proexport Sicily, Consorzio Export, Palermo, I	11.2/B070 D079
PROMOLAC ESPAÑA S.A., CORNELLA DEL TERRI, E	11.1/B016
Proviant Fruchtmanufaktur, Inhaber Paul Löhndorf, Berlin, D	05.1/E011
Province of British Columbia (Canada), Victoria, CDN	11.2/C030a
Prunesco S.A., Santiago-Pirque, RCH	03.1/A071
Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowo-Uslugowe Rolmax, Susz, PL	11.2/E070 G071
PT Bina Karya Prima, Bekasi, West Java, RI	07.1/B111
Pukka Pies, Syston, GB	10.2/F061
Pure Bio Products – Di Wagner KG, Wien, A	08.1/D021

Q

Q Smart Life GmbH, Emmerich, D	06.1/E119 E111
Qingdao Cheun Jep Foodstuff Co. Ltd., Qingdao, CN	04.2/A097a
QINGDAO HIFOODS CO. LTD., Qingdao, CN	04.2/B099a
QINGDAO HUAHER Co. Ltd., Qingdao, CN	04.2/B099
QINGDAO LC COMMERCIAL&TRADE CO. LTD., Qingdao, CN	04.2/B095
QINGDAO RUIZONG IMP&EXP TRADE CO. LTD, Laixi – Qingdao, CN	01.1/B014
QINGDAO SPIRITZONE ASIAWIN FOOD Co Ltd., Qingdao, CN	04.1/E098
Qingdao Sun-Growing Trade Co. Ltd., Qingdao, CN	04.2/B096a
Qingdao Sun-Growing Trade Co. Ltd., Qingdao, CN	01.1/G028
QINGDAO UNIVERSAL EVERISING CO.,LTD, Qingdao, CN	04.2/C098
Qinggang Saimei Sunflower Products Company Ltd., Dalian, CN	Pass. 04/05 No. A 018
QINGYUAN MANZU AUTON. COUNTY, HUIXIN FOOD, Fushun, CN	01.1/A027

R

R.K. Industries, Jodhpur, IND	01.1/D032
Räber AG, Küssnacht am Rigi, CH	03.1/C064 D065
Ramsden International, Grimsby, GB	10.2/E054
Rapid Action Packaging Limited, London, GB	07.1/B078
Ravi Foods Pvt Ltd, Hyderabad, IND	02.2/D020
Raviolificio Lo Scoiattolo, Lonate Ceppino, I	11.2/D057d D059
Regina S.A. (Con. I. Ionnidis S.A.), Kalochori, GR	10.2/H025
Regione Siciliana – Assessorato Regionale delle Attività Produttive Servizio S10, Palermo, I	05.1/D060 F069 11.2/A070 B079 B070 D079
Reina Apicola Levantina S.L., Alzira, E	11.1/A030a
Reismühle Brunnen, Division der Coop Genossenschaft, Brunnen, CH	10.2/A038
Renfro Foods Inc., Ft. Worth, USA	10.2/G062a
Renna S.r.l., Fasano, I	05.1/C081
RENUKA AGRI FOODS PLC (RENUKA GROUP), Colombo, CL	01.1/F043
Resch&Frisch Gastro GmbH, Forstinning, D	07.1/F049
Rezayad Co. Export & Import, Tehran, IR	02.1/E034
RF Reinland Fruchterzeugnisse GmbH, Köln, D	08.1/B092
Riberebro Integral S.A.U., Alfaro, E	11.1/D008
Ribus Inc., Saint Louis, USA	05.1/C020
Ricos Products Company, Inc., San Antonio, USA	10.2/G066a
Riso Gallo Spa, Robbio, I	04.1/C011 D018
Riso Margherita, Desana, I	11.2/B049a
Rival Invest Ltd, Plodiv, BG	11.1/D068
Rivière, Castelnau-dary, F	10.2/F018

Rizhao Seamount Food Co. Ltd., Rizhao, CN	01.1/G024
Rizos Nuts S.A., Thessaloniki, Greece, GR	11.2/E036
Rodolfi Mansueto Spa, Ozzano Taro, Collecchio, I	11.2/E040b
Rodoula S.A., Acharnes, GR	04.2/E081
Roma Food Products t/a Orgran-Gluten Free Foods, Carrum Downs, AUS	Boulevard No. 060
ROMALIMENTA, Bucuresti, RO	02.2/B039 A038
ROMALIMENTA, Bucuresti, RO	09.1/B046 A049
ROMALIMENTA, Bucuresti, RO	11.1/F050 G059
Rongcheng Shidao Guangxin Food Co. Ltd., Rongcheng, CN	01.1/D022
Rosies, HEESWIJK-DINTHER, NL	11.1/F010a
Ros-Sweet Sp. z o.o., Lancut, PL	02.1/D042
Roussas Dairy S.A., Papagos, GR	10.1/E021
Royal Richy Rice Co. Ltd., Bangkok, T	11.3/H044a
RS Exportacion de Aceites S.L., Madrid, E	11.1/C011
Ruata F.lli Goccia d'Oro, Baldissero D'Alba, I	11.2/B041a
Rubin Paprika, Processing Company, Szeged Ltd., Szeged, H	11.3/C048 C049
Rücker GmbH, Aurich, D	10.1/F031
Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH & Co. KG, Dornbirn, A	03.2/C039
Rummo Lenta Lavorazione S.p.A., Benevento, I	07.1/G011
Run Chlodnia we Wloclawku Sp. z o.o., Wloclawek, PL	04.1/B099
Ruparel Foods P. Ltd., Mahuva, IND	11.3/F020

S

S.A. Trading Co., Karachi, PK	11.3/E040 G045
SA Rawther Spices PVT LTD., Bangalore, IND	01.1/D040
Sa'aba Mediterranean Bakery, Baqa El Gharbiya, IL	02.1/C028 D025
Saaz Foods, Mahuva, IND	01.1/C037
Saber Private Limited, Singapore, SGP	02.1/A037
Saclà Deutschland GmbH, Neuss, D	11.2/B020
Saddiquia Rice Mills, Lahore, PK	11.3/E040 G045
Sahachai Chumpae Rice Mill Co., Ltd, Khon Kaen, T	11.3/G056
Salateria (Bahas Tümer-Alev), Köln, D	04.2/B009
Salins du Midi S.A., Levallois Perret, F	10.2/G043
SALOMON FoodWorld GmbH, Großostheim, D	04.2/D011 E010
Salt of the Earth, IL, Atlit, IL	02.1/C028 D025
salVema, Maroc Gourmet, Agadir, MA	11.3/A040 B049
Salysol, S.A., Alcalá de Guadaira, E	11.1/F021b
Samba International, Curitiba, BR	03.1/C023a
San Salvador Jujuy – Ministerio de Produccion, Jujuy, RA	Boulevard No. 037
Sanddornspezialitäten Christine Berger GmbH & Co. KG, Werder, D	10.2/C042
Sanmer, Cabezuela Del Valle, E	11.1/E016a
SanoRice Holding B.V., VEENENDAAL, NL	05.1/F070 F078
Sante A. Kowalski Sp. J., Partnership firm, Warszawa, PL	03.2/C009
Sãor SRL, Ciriè, I	11.2/C035a C035b
Sapori di Casa di Salzo Anna, Conversano, I	11.2/B031
Sarchio SPA., Carpi, I	05.1/C040 D049
Sardes Gıda Sanayi, Salihli, TR	11.3/D023
Saskcan Pulse Trading/Arbel, Regina, CDN	11.2/C018
Sativa S.A., Lakonia, GR	10.2/H010
Sbrinz Käse GmbH, Sursee, CH	10.1/B021
Scana Noliko N.V., Bree, B	10.2/D079
Scelta Mushrooms B.V., Champ'imer, VENLO, NL	04.2/A031
Schne-frost, Ernst Schnetkamp GmbH & Co. KG, Lönningen, D	04.2/E031
Schneiders Gemüseland, Landesproduktenhandel, Groß Enzersdorf, A	04.2/D058
Schweizer Sauerkonserven GmbH, Großengottern, D	10.2/A099
Scream Retail Limited, Wadhurst, GB	08.1/D105
Seaborne Industries Limited, Bangkok, T	Boulevard No. 063
Seitenbacher Vertriebs GmbH, Buchen, D	10.2/C011

Seitz GmbH, Spaichingen, D	05.1/D058 F059
Select Harvest U.S.A., Turlock, USA	10.2/I081
Selection Walo von Mühlenen, Tun Service GmbH, Ganges-Paccot, CH	10.1/B018
Semix Pluso, spol. s.r.o., Otice, CZ	11.1/C050 C056
Sen Ihracat A.S., Alsancak, TR	11.3/B024b
Settele – Schwäbische Spezialitäten & Feinkost GmbH, Neu-Ulm, D	05.2/E018
Seven Foods Tarim Urunleri Ve Gida, Torbali, TR	11.3/C038a
Seven Oaks Food B.V., ZAANDAM, NL	05.1/C068
Seyidoglu, Istanbul, TR	02.2/B014
SFI Asia Co. Ltd., Hangzhou, CN	04.1/A079
SG Ceresco Inc., Saint-Urbain-Premier, CDN	11.2/D023
Shabnam Sahra Co. L.T.O., Malayer, IR	02.1/E032
Shakti Bhog Foods LTD, New Dehli, IND	11.3/E030 F039 F030a
Shandong Best Ehoo Green Agriculture Co., Qingdao, CN	04.2/A099a
Shandong Chenhua International Trading Companay, Qingdao, CN	04.1/E098a
Shandong Haolija Food Co. Ltd., Zaozhuang, CN	01.1/D024
Shandong Pangda Condiment & Food Co. Ltd., Leling, CN	01.1/G018
Shandong Pomo Punica Juice CO. LTD., Zaozhuang, CN	01.1/D016
Shandong Toroco Import & Export Co. Ltd., Linyi, CN	01.1/E029
Shanghai Huanjing International Trading Company, Shanghai, CN	Pass. 04/05 No. A048
SHENYANG JIMEI FOODS LTD., Shenyang, CN	01.1/A031
Shinn Nan World Trade Co. Ltd., Taipei, TW	08.1/B077a
Shoal Lake Wild Rice, Winnipeg, CDN	11.2/D043
Shoreline Fruit Growers, Traverse City, USA	07.1/F023
Shouguang Tiancheng Hongli Food Co. Ltd., Shouguang, CN	04.2/B096
Shree Mahalaxmi Agro Farms PVT LTD, Kolhapur, IND	11.3/E030 F039
Shri Lal Mahal Ltd, New Delhi, IND	11.3/E030 F039
Shyam Industries, Ahmedabad, IND	11.3/F028
Sicopa, Fes, MA	11.3/A040 B049
Siemssen Tiefkühlprodukte GmbH, Hamburg, D	04.2/E050
Sierra Soups, Inc., Fresno, USA	10.2/I062
Sigma Alimentos Corporativo S.A. de C.V., Monterrey, MEX	03.1/A022a
Sindan Organic Srl Limited, La Paz, BOL	11.1/E020
Sindyanna of Galilee, Tel Aviv, IL	02.1/C028 D025
Singapore Food Manufacturers' Association, Singapore, SGP	02.1/A031 A051a
Sinhua Hock Kee Trading (S) Pte Ltd, Singapore, SGP	02.1/A058a
Sinochem Ningbo Ltd., Ningbo, CN	Pass. 04/05 No. A018b
Sirana Gligora d.o.o. Kolan, HR	11.3/C050 D051
Sirogojno Company, Sirogojno, RS	04.2/B068
SM „Mlekpól" w Grajewie, Grajewo, PL	10.1/A041 B040
Smilde Foods BV, HEERENVEEN, NL	07.1/E030
Snackmaster Tiefkühlprodukte GmbH & Co. KG, Schwarmstedt, D	04.2/E031
Snackmaster Tiefkühlprodukte GmbH & Co. KG, Schwarmstedt, D	05.1/E001 F008
Snowdonia Cheese Company Ltd, Rhyl, GB	10.1/G018
Sociedad Agroindustrial de la Selva Ltda, Chochabamba, BOL	11.1/E020
Sociedad Espanola de Colorantes Naturales y Afines, Benifaió, E	08.1/D050a
Società Agricola Cerasaro S.S., Sissa, I	11.2/G049a
Società Agricola Sciuga S.S., Il Molino, montefiascone, I	11.2/E058
Société Ets Miche Najjar SAL, Beirut, RL	11.3/D042 E043
Sofruco Alimentos Ltda, Santiago, RCH	03.1/A063
Sola de Antequera S.A., Antequera, E	11.1/F025b
Solan Sp. z.o.o Sp. K., Glowno, PL	02.1/D022a
Solana Spa, Maccastorna, I	11.2/B025a
Songs Foods United Co. Ltd., Dalian, CN	01.1/C018
Sophus' Choice APS, Viborg, DK	05.1/D083
Sorrento Saporì e Tradizioni srl, Eboli, I	04.1/A051
Sottolestelle Srl., San Giovanni Rotondo, I	11.2/B035a
Sparlats SIA, Riga, LV	04.1/B081
Speaking Products GmbH, Berlin, D	05.1/E019

Specialty Commodities Inc., Fargo, USA	05.1/C022
Spices Board India, Kochi, IND	11.3/F034 F034a
Spices Board India, Kochi, IND	11.3/F036 F036a
Spices Board India, Kochi, IND	11.3/F038 F038a
Spices Board India, Kochi, IND	11.3/F038b G039a
Spiros Tzavaras, Kalamata, GR	10.2/I045a
Spółdzielcza Mleczarnia Spomlek, Radzyn Podlaski, PL	11.2/E070 G071
Sri Ganesh Exime, Challakere, IND	11.3/E030 F039
Srini Food Park Pvt Ltd., Hyderabad, IND	08.1/C082
Stahlbush Island Farms, Corvallis, USA	10.2/I072
Staple Foods Rice, Karachi, PK	11.3/E040 G045
Steirergold Kürbiskerne Naturprodukte Handel GmbH, Jagerberg, A	11.2/H016
Stella Mediterranea d.o.o., Klis, HR	11.3/C050 D051
St-Lawrence Beans, Division of Agrocentre Belcan inc., Blenheim, CDN	11.2/D027
Store Brands Limited, HONG KONG, HK	10.2/C088
Stührk Delikatessen Import GmbH & Co. KG, Marne, D	05.1/C071
Sun Ridge Farms, Royal Oaks, USA	05.1/C020
Sun Valley Rice, Arbuckle, USA	10.2/F070
Sunbulah Group – Food & Fine Pastries manufacturing co., Jeddah, SA	04.1/C078
Suncan Spa, Castel Vetro, I	11.3/D013
Sunrose – Bega Foreign Trade Ltd., Esentepe, TR	10.2/D091
Super Coffee Corporation Pte Ltd, Singapore, SGP	02.1/A055a
Super Rice Mills (Pvt.) Ltd., Kamoke, Distt. Gujranwala, PK	11.3/E040 G045
Superior Foods International, Watsonville, USA	04.1/A079
Suree Interfoods Co. Ltd., Samutsakorn, T	11.3/G038b
Surfrut, Santiago, RCH	03.1/A066a
Surgelati Magazine, Pubblindustria SRL, Pisa, I	04.2/D069c
Surya Marketing Ltd., Mauritius	01.1/E030 F037
SVAT Group, Tombolo, I	04.2/D069b
Svila S.r.l. con Unico Socio, Visso, I	04.1/C068
Swani Spice Mills Pvt. Ltd., Churchgate, Mumbai, IND	11.3/G027
Syros NV/Fresh* D, Jabbeke, B	04.2/C090

T

Tab Green Line, Genola, I	11.2/A048a
Taipoly Industries Corporation, Taichung, TW	07.1/D137
Tajini SA, Salé, MA	11.3/A040 B049
Tako Foods Industry Co. Ltd., Taladjinda, Sampran, T	08.1/B005
Tangshan Shanghegu Chestnut Development Co. Ltd., Qianxi, CN	05.1/A017b
Taris Fig Union, Izmir, TR	11.3/A028
Taris Sultana, Raisins Coop. Union, Izmir, TR	11.3/C027
Tasoulas Peppers LTD, Trikala, GR	10.2/H043
Tasso peter Cononelos & Demetra, „Mani Foods“, Kalamata, GR	10.2/I041
Taste of Nature, Markham, CDN	11.2/C048a
Tee Yih Jia Food, Manufacturing Pte. Ltd., Singapore, SGP	02.1/B059
Teigwaren Riesa GmbH, Riesa, D	05.1/D058 F059
Teigwarenfabrik Jeremias, Feine Nudelspezialitäten, Birkenfeld, D	10.2/D059
Tempo Beverages Ltd., Netana, IL	02.1/C028 D025
Tenuta Venterra di Antonella Ferrara, Taranto, I	11.2/A032
Tepesa, Spanien, E	11.1/F021
Thai Atlas Global Food Co. Ltd., Nakornphathom, T	08.1/B060b
Thai Chim Ltd., Nakornratchasima, T	04.2/A069
Thanh Ha Fish Sauce Co. Ltd., Duong Dong Town, Phu Choc Island, VN	01.1/F030a
The Cashew Export Promotion Council of India, Kollam, IND	11.3/F032
The Fresh Olive Company Ltd., Greenford, London, GB	05.1/B047
The Global Green Co. Ltd., Koramangala – Bangalore, IND	03.1/D037
The iidea Company, Tiaquepaque, MEX	03.1/B025
The Prince Tahina Manufacture Ltd, Eilaboon, IL	02.1/C028 D025
The Vegetarian Butcher, LEIDEN, NL	04.2/C069

Thon Des Mascareignes Ltd., Port Louis, MS	01.1/E030 F037
Tianshui Changsheng Food Co. Ltd., Tianshui, CN	01.1/B025
Tien Giang Vegetables & Fruit JSC, Chau Thanh, Tien Giang, VN	01.1/G031a
Timtas Tarim Ilac, Izmir, TR	11.3/C028a
Tipiak, Pout Saint Martin, F	04.2/B050
Toepfer International, Saskatoon, CDN	11.2/C042
TOKO Agri a.s. Ovacnak, Praha, CZ	11.1/C050 C056
Tokushima Prefectural Government, Tokushima-shi, J	02.1/C031
Tomalia S.C.U.G., Santa Amalia, E	11.1/E010e
TOP Taste B.V., KAPELLE, NL	10.2/C021
Topas Klaus Gaiser GmbH, Mössingen, D	05.1/D024
Torrevequia Oliva Foods S.L., Montoro, E	11.1/A011
Toschi Vignola Srl, Savignano Sul Panaro, I	11.2/A014c
Tostaderos Sol de Alba S.A., Peligros, E	11.1/F017
Trasimeno S.p.A., Aprilia, I	11.2/A026b
TrendFood GmbH, Strasburg, D	09.1/B061
Tress Gastronomie GmbH & Co. KG – Küchenbrüder, Hayingen, D	05.1/D090
Tri Gateway Exports, Singapore, SGP	02.1/A035a
Trigona Dairy Trade B.V, DIDAM, NL	10.1/G078
Trimurti Foodtech Pvt. Ltd., Aurangabad, IND	11.3/E030 F039
Trivelli Tartufi Srl, Roccafluvione, I	11.2/C056c
Trofotechniki S.A., Thessaloniki, GR	10.2/H047
Trolli GmbH, Fürth, D	03.1/C054
Tsagaropoulos Iordanis Freshland S.A., Thessaloniki, GR	10.2/H019
Tsan Yu Yen Food Co., Ltd, Taichung, TW	02.1/E006
Tugrul Tarim, Ve Petrol Urunleri, Manisa, TR	11.3/C035
Turkish Confectionery & Sweet Promotion Group, Bahcelievler, TR	02.2/C028
Twiss Drinks Limited, Elstree, GB	10.2/F066

U

U.S. Dry Bean Council, Jackson, USA	10.2/G058
U.S. Soybean Export Council, U.S. Sustainability, Chesterfield, USA	10.2/I063
UAB Kedainiu Konservu Fabrikas, Kedainiai, LT	11.2/H054
Ulmer Schokoladen GmbH & Co. KG, Wilhelmshaven, D	03.1/A048
Ulrich Grocholl oHG, Clenze, D	10.2/C031
Uncle Lees Tea/Ten Fu Group USA, South El Monte, USA	05.1/C026
Unicorn Natural Products Limited, Secunderabad, IND	11.3/F022
Unifood International (S) Pte Ltd, Singapore, SGP	02.1/A055b
United Foods, Talaja, IND	11.3/E030 F039
United Traders, Karachi, PK	11.3/E040 G045
Universal Exports Deutschland GmbH, Düsseldorf, D	05.1/B087
UOP SAS, Almese, I	05.1/C018
Update Foods Ltd., Tel Aviv, IL	02.1/C028 D025
Urbani Tartufi s.r.l., Sant' Anatolia di Narco, I	10.2/A081
Urtekram International A/S, Mariager, DK	05.1/C088
USA Dry Pea & Lentil Council, Moscow, USA	10.2/G058
Usibras, Aquiraz, BR	03.1/C027

V

V & S Foodspecialist, LEIDEN, NL	04.2/C069
V. Besana Spa, San Gennaro Vesuviano, I	10.2/D010
V. Besana Spa, San Gennaro Vesuviano, I	07.1/D129 B100
V.Al.In. SRL, Innovative Food Products, Pieve d'Alpago, I	03.2/A068
Vagias Foods S.A., Atalanti, GR	10.2/G044
VaishVik Foods, SV Group of Companies, Pune Maharashtra, IND	04.1/A060
Valfleuri S.A., Wittenheim, F	10.2/E048
Valgosa S.L., Barcelona, E	11.1/B018
Valio Hamburg GmbH & Co. KG, Hamburg, D	06.1/A038
Valsoia S.P.A., Bologna, I	04.1/C011 D018

Vapza Alimentos S.A., Curitiba, BR	03.1/B028a
VARA Food & Drink Co. Ltd., Bangkok, T	11.3/H041b
VEGA DELICATESSE GMBH, Kaarst, D	05.1/A081
Vegefarm Corp., Taoyuan, TW	04.2/A051
Vegetalis Catering, Bad Feilnbach, D	05.1/F093
Vegetexco Ho Chi Minh City, Ho Chi Minh City, VN	01.1/F030
Venturetec Marketing Co. Ltd., Bangkok, T	04.2/A063
Vepura GmbH, Köln, D	04.2/B020
Verde Abruzzo Srl, Città S. Angelo, I	10.2/C020
Verdú Cantó Saffron Spain S.L., Novelda, E	11.1/B031a
Very Berry SIA, Riga, LV	08.1/A077b
Vest Active Four t/a Rio Largo Olive Estate, Worcester, ZA	11.1/A050 A058
Viba sweets GmbH, Floh-Seligenthal, D	03.1/B044
VION GmbH, Düsseldorf, D	06.1/C050 D069
VION N.V., EINDHOVEN, NL	06.1/C050 D069
Viotros S.A., Ind. Area of Sindos, GR	10.1/D021 D023
Vita + Naturprodukte GmbH, Langkampfen, A	05.1/F013
Vitalgrana Pomegranate S.L., Catral, E	11.1/A039
Vitalia Nikola Ltd, Skopje, MK	01.1/E058
Vivartia S.A., Athens, GR	10.1/C049
VTV Europe LTD, Heraklio, GR	10.2/H038
VVRS Australia Pty Ltd, Doolandella, AUS	11.3/H022

W

Wagner Life Design GmbH, Hamburg, D	05.1/D018
Wanhua District in Yuncheng City Fruit Ltd., Yuncheng, CN	05.1/A007a
Wanis Ltd, London, GB	10.2/F059
Webb James S.R.L., Livorno, I	11.2/G019c
Weifang Jiagui Foodstuffs Co. Ltd, Weifang, CN	01.1/D008
Weifang Kington Food Co. Ltd., Weifang, CN	01.1/G022
Wei-i Foodstuff Co. Ltd., Kaohsiung, TW	02.1/D001a
Weißenfels Handels-Gesellschaft mbH, Weißenfels, D	03.1/D055
Westfro s.a., Staden, B	04.2/B030
Wewalka GmbH Nfg KG, Sollenau, A	05.1/E001 F008
Wewalka GmbH Nfg KG, Sollenau, A	05.1/C099 B098
Wichy Plantation Co. (PVT) LTD, Katuwana, Homagama, CL	05.1/E023
Wide Faith Foods Co. Ltd., Samutprakarn, T	11.3/G020a
Wiesenhof Pilzland Vertriebsgesellschaft mbH, Visbek, D	07.1/G021
Wijngaard Kaas B.V., WOERDEN, NL	10.1/H031
Wilbur Packing Company, Inc., Yuba City, USA	10.2/I072a
Wilhelm Prünte GmbH, Gelsenkirchen, D	03.2/B058
William Santus & Co. Ltd., Wigan, GB	10.2/G069
Wissotzky Tea (Israel) Ltd. by Wissotzky Group, Tel Aviv, IL	02.1/C028 D025
Womersley Fruit & Herb Vinegars Ltd, Micklefield, GB	10.2/G065b
Woodshade Organics ApS, Knebel, DK	05.1/F021
World Dehydrates Foods and Spices, Mahuva, IND	11.3/G029
Worldfoods, Petaling Jaya, Selangor, MAL	11.3/H012
WSP „Spolem“, Kielce, PL	11.2/E070 G071
WUSATA – Western US Agricultural Trade Ass., Vancouver, USA	10.2/I065

X

Xiamen Choice Harvest Imp.&Exp. Co. Ltd, Xiamen, CN	01.1/G029
Xiamen International Trade & Industrial Co. Ltd., Xiamen, CN	01.1/G027
Xiamen Pak Shing Imp. & Exp. Co. Ltd., Xiamen, CN	01.1/F026
Xiamen Sisheng Import Export CO. LTD, Xiamen, CN	04.2/E105
Xiamen Yamata Foods Co. Ltd., Xiamen, CN	02.2/B009a
Xiamen Yixinsheng Import&Export Co. Ltd., Xiamen, CN	01.1/G025
Xiamen Yoyoto Food Co. Ltd., Xiamen, CN	01.1/G029
Xinghua Liansheng Food Co. Ltd, Xinghua, CN	01.1/H014

XINJIANG DESUN INTERNATIONAL INDUSTRY, Urumqi, CN	01.1/A026
XINJIANG GUANNONG FRUIT & ANTLER (GROUP), Korla, CN	01.1/A022
Xinjiang Longping High-Tech, Hong'an Seeds Co. Ltd., Shihezi, CN	01.1/A028
Xinjiang Tianfu International Economic-Trading Co. Ltd., Urumqui, CN	01.1/A024
Xinjiang Xinjian Tomato Products Co. Ltd, BoHu County, CN	01.1/A020

Y

Yamama Masudaen Co. Ltd., Omaezaki, J	02.1/C037
Yamato Soysauce & Miso Co. Ltd., Kanazawa-shi, J	02.1/B038
Yantai Deshengyuan International Trade Co. Ltd., Yantai, CN	01.1/F015
Yantai Eversun Food Co. Ltd., Yantai, CN	01.1/D014
Yateks A.S., Izmir, TR	11.3/A020
Yayla Agro A.S., Mersin, TR	11.3/B036
Yishui HR Agro Produce Co. Ltd., Yishui, CN	01.1/E017
Yuen Chun Industries Sdn. Bhd., Batu Caves, Kuala Lumpur, MAL	01.1/D059
Yum Yum Bros, Food Company Ltd., Essex, GB	10.2/E066
Yunnan Zhenhuangji Import & Export Trading Co. Ltd., KUNMING, CN	05.1/A015a
Yuu'n Mee Fine Foods Vertriebs GmbH, Wien, A	04.1/D031

Z

Zade Oils, Helvacizade Food Co., Konya, TR	11.3/B034
Zakład Przetworstwa Owocowo, Warzywnego Orzech, Kolbuszowa, PL	11.2/E070 G071
ZANAE S.A., Sindos, GR	11.2/E032a
ZAS International Inc., LaFayette, USA	10.2/G080
Zhongshan Desly Foodstuffs Co. Ltd., Zhongshan, CN	01.1/H036
Ziegler & Co. GmbH, Wunsiedel, D	05.1/D072
Zimmermann Gemüseverwertungs-GesmbH, Klagenfurt, A	11.2/H027
Züger Frischkäse AG, Oberbüren, CH	10.1/C038
Züger Frischkäse AG, Oberbüren, CH	05.1/E001 F008
Zumdieck GmbH, Paderborn, D	04.2/D051 D059

Rahmenprogramm

Freitag, 04.10.2013

19:00 Uhr · Anuga Executive Summit

Simultan übersetzt in Deutsch/Englisch
(nur auf besondere Einladung)

Thema · Food Values – Werte schätzen, schaffen und sichern

Der Anuga Executive Summit bietet den Top-Managern der führenden Handels- und Industrieunternehmen weltweit ein Forum zur Diskussion aktueller Trends und strategischer Zukunftsfragen.

Moderation **Dr. David Bosshart**

CEO, Gottlieb Duttweiler Institut

19:10 Uhr **Begrüßung durch den Moderator**

19:15 Uhr **Eröffnung**

Friedhelm Dornseifer

Präsident des Bundesverbandes
des Deutschen Lebensmittelhandels e.V. (BVLH)

19:25 Uhr **Input und Ankündigung der Referenten**

19:30 Uhr **Referat für den Handel**

Herbert Bolliger · CEO Migros

20:00 Uhr **Referat für die Industrie**

Harry Brouwer · Vorsitzender der Geschäftsführung der Unilever Deutschland GmbH

20:30 Uhr **Begrüßung seitens der Koelnmesse**

Gerald Böse · Vorsitzender der Geschäftsführung

20:45 Uhr **Abendessen und Branchentreff**

Ort · Theater am Tanzbrunnen

Veranstalter · Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels (BVLH), Berlin · Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE), Berlin · The Consumer Goods Forum, Paris · Koelnmesse GmbH, Köln

Samstag, 05.10.2013

Ganztägig



Unter dem Motto „Made in Germany – German Quality meets Global Markets“ präsentieren das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) und die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) an ihrem Messestand mehrmals täglich Veranstaltungen zur deutschen Spezialitätenküche.

10:30 Uhr, 12:30 Uhr und 15:30 Uhr · Spezialitäten aus Deutschland – BMELV/BVE Kochshow

Die deutsche Küche bietet mehr als nur Sauerkraut und Würstchen. Das beweist Ihnen ein Spitzenkoch mit Spezialitäten aus deutschen Regionen und Hintergrundinformationen zu ausgewählten Produkten. Lassen Sie sich von pfiffigen Kreationen mit deutschen Lebensmitteln überraschen!

12:00 Uhr und 15:00 Uhr · BVE Rotes Sofa – Unternehmer im Gespräch

In moderierten Gesprächsrunden berichten Unternehmen der deutschen Ernährungsindustrie und des Lebensmittelhandels über die Erfolgsfaktoren von Lebensmitteln „Made in Germany“. Lernen Sie Unternehmerpersönlichkeiten hautnah kennen und erfahren Sie, welchen Beitrag deutsche Spezialitäten sowie ein ausgeprägtes Nachhaltigkeitsbewusstsein für den Erfolg deutscher Lebensmittel im internationalen Vergleich leisten.

Ort · Halle 10.2, Stand A 040–C 049

Veranstalter · Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) · Gabriele Heimbach, Leiterin des Referates Messen · Rochusstraße 1 · 53123 Bonn · Deutschland
Telefon +49 (0)228 99529-3458 · 427@bmelv.bund.de und
Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE)
Olivier Kölsch · Claire-Waldoff-Straße 7 · 10117 Berlin · Deutschland
Telefon +49 (0)30 200786-157 · okoelsch@bve-online.de

Ganztägig · **Anuga Wine Special 2013 – Seminare**

Kongresssprache · Deutsch/Englisch



Im Seminarraum des Anuga Wine Special erleben Sie informative und kurzweilige Referate zu den vielfältigen Wein-Themen.

Immer ergänzt durch die Vorstellung kleiner und großer Sommer-Tipps für den weinambitionierten Gastronomen und Händler.

- 11:00 Uhr** Kaviar und Wein – unbekannte Bordeaux
in perfekter Kombination · **Markus del Monego**
- 13:00 Uhr** Elsass und Gewürze · **Christina Hilker**
- 14:00 Uhr** Siegerehrung Anuga Wine Award · **Markus del Monego**
- 16:00 Uhr** Schweiz und Käse · **Christina Hilker**

Ort · Halle 7, Stand E 089/D 070

Veranstalter · Sommelier Consult GmbH und Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1 · 50679 Köln · Deutschland

Telefon +49 (0)221 821-3618 · Telefax +49 (0)221 821-2866

a.krause@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

Ganztägig · **Anuga Culinary Stage**



In dem modernen Kochstudio mit allen technischen Raffinessen einer funktionellen Gastronomieküche werden den Anuga Besuchern täglich verschiedene Kochshows präsentiert. Das

große Auditorium mit über 200 Sitzplätzen bietet den richtigen Rahmen für die Stars der internationalen Kochszene. Lassen Sie sich inspirieren von unseren Partnern und vielen guten und anspruchsvollen Ideen für die internationale Küche von morgen. Besonderes Highlight auf der Anuga Culinary Stage ist am Montag, den 07.10.2013 die Veranstaltung **Koch des Jahres**, der Kochwettbewerb zur Anuga.

- 11:00 Uhr – 12:30 Uhr** Anuga Power Breakfast
- 13:00 Uhr** United Against Waste
- 14:00 Uhr** La Cucina Mediterranea
- 15:00 Uhr** Fusion Chef
- 16:00 Uhr** Herba Food
- 17:00 Uhr** La Cucina Mediterranea
- 18:00 Uhr** Royal Meat

Ort · Halle 7, Stand E 050/E 068, Culinary Stage

Veranstalter · Koelnmesse GmbH · Messeplatz 1 · 50679 Köln · Deutschland
Telefon +49 (0)221 821-3618 · Telefax +49 (0)221 821-2866
a.krause@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

Ganztägig · Pizza e Pasta

Kongresssprache · Deutsch/Englisch

Die glutenfreie Pizza!

Damit niemand auf die weltweit am meisten verbreitete Speise verzichten muss. Lernen Sie außerdem die ganze Produktionskette der Welt der Pizza kennen – vom Mehl über den Belag bis hin zum Mozzarella.
All das findet unter der Leitung der Ausbilder von der italienischen Schule für Pizzabäcker statt.

Ort · Halle 7, Stand E010/F019

Veranstalter · Scuola Italiana Pizzaioli und Koelnmesse Srl
20126 Mailand · Italien · giulia.falchetti@koelnmesse.it · www.koelnmesse.it

Ganztägig · Ausstellung zu neuen Produkten und Trends

Im Rahmen der diesjährigen Anuga in Köln präsentiert Innova Market Insights neue Produkttrends in seinem Pavillon. Fundierte Informationen über Trends geben tiefe Einblicke in Themen wie Geschmack, Verpackung und Technologietreiber. Zudem werden Beispiele innovativer Produkte aus aller Welt angeführt

Ort · Congress-Centrum Ost, Blauer Salon

Veranstalter · Koelnmesse GmbH und Innova Market Insights B.V.
Marketing 22 · 6921 RE Duiven · Niederlande · Florian Parthe
Tel. +31 26 319 2002 · Fax +31 26 319 0659 · florian@innovami.com

Ganztägig · Vorträge zu neuen Produkten und Trends

Kongresssprache · Deutsch/Englisch

Im Rahmen der diesjährigen Anuga in Köln präsentiert Innova Market Insights neue Produkttrends in seinem Pavillon. Fundierte Informationen über Trends geben tiefe Einblicke in Themen wie Geschmack, Verpackung und Technologietreiber. Zudem werden Beispiele innovativer Produkte aus aller Welt angeführt.

Auf drei Präsentationsveranstaltungen pro Tag gibt der Marktforscher live auf dem Pavillon Einblick in verschiedene Schlüsselthemen der Branche:

Alle Informationen, die in diesem Jahr im Pavillon zur Verfügung gestellt werden, entstammen der Innova Datenbank. Dieses Online-Tracking-Tool zur Produktentwicklung nutzt ein Netzwerk aus internationalen Feldforschern und gibt Informationen über Produkteinführungen weltweit. Innova Market Insights geht noch einen Schritt weiter und stellt eingehende Analysen von neuen Produkten, Trends und maßgeschneiderte Serviceleistungen unserer Forscher zur Verfügung. In der schnelllebigen Industrie von heute ist eine Informationsquelle dieser Art unabdingbar.

www.innovadatabase.com

Ort · Congress-Centrum Ost, Blauer Salon

Veranstalter · Koelnmesse GmbH und Innova Market Insights B.V.

Marketing 22 · 6921 RE Duiven · Niederlande · Florian Parthe

Tel. +31 26 319 2002 · Fax +31 26 319 0659 · florian@innovami.com

10:00 Uhr · Eröffnungsveranstaltung

Simultan übersetzt in Deutsch, Englisch, Französisch sowie Italienisch (nur auf besondere Einladung)

Feierliche Eröffnung der Anuga 2013

Ort · Congress-Centrum Ost, Congress-Saal

Veranstalter · Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE), Berlin · Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels (BVLH), Berlin · Koelnmesse GmbH, Köln

13:00 Uhr – 14:00 Uhr · **United Against Waste**

Kongresssprache · Deutsch

Teller statt Tonne

Warum wächst unser Lebensmittel-Müllberg von Jahr zu Jahr, und was können Unternehmen und Individuen dagegen tun?

Referent: **Valentin Thurn** · Filmemacher

Valentin Thurn vergleicht Projekte und Initiativen aus ganz Europa und versucht die Rolle der Politik in verschiedenen Ländern zu analysieren.

Der Filmemacher Valentin Thurn drehte über 40 Dokumentationen fürs Fernsehen, vor allem für ARD, ZDF und ARTE.

Sein neuer Film „Taste the Waste“ war einer der erfolgreichsten Dokumentarfilme in den deutschen Kinos 2011. Er gewann den Umwelt-Medienpreis der Deutschen Umwelthilfe und weitere 15 Preise im In- und Ausland.

Ort · Halle 7, Stand E 050/E 068, Culinary Stage

Veranstalter · Koelnmesse GmbH und United Against Waste e.V.

Carl-Theodor-Straße 7 · 68723 Schwetzingen · Deutschland

Telefon +49 (0)6202 9259091 · Telefax +49 (0)6202 9259243

t.vonborstel@united-against-waste.de · www.united-against-waste.de

17:00 Uhr – 19:00 Uhr · **Happy Hour**

Kongresssprache · Englisch/Italienisch

Die besten italienischen Lebensmittel

Ort · Halle 4.1, Stand C 011/D 018

Veranstalter · Koelnmesse Srl und Italia del Gusto

Viale Delle Esposizioni, 393/A · 43126 Parma · Italien

Telefon +39 (0)521 776678 · Telefax +39 (0)521 783487

efiore@italiadelgusto.biz

17:00 Uhr – 19:00 Uhr · **Be 100 % Italian**

Kongresssprache · Englisch/Italienisch

Probiere die italienische Happy Hour!

Ort · Halle 7, Stand D 129/B 100

Veranstalter · Tradizione Italiana Italian Food Tradition Scarl

Alessandra Fiore · Telefon +39 3669613558

a.fiore@italianfoodtradition.com · www.italianfoodtradition.com

Sonntag, 06.10.2013

Ganztägig



Unter dem Motto „Made in Germany – German Quality meets Global Markets“ präsentieren das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) und die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) an ihrem Messestand mehrmals täglich Veranstaltungen zur deutschen Spezialitätenküche.

10:30 Uhr, 13:30 Uhr, 15:30 Uhr und 17:30 Uhr · **Spezialitäten aus Deutschland – BMELV/BVE Kochshow**

Die deutsche Küche bietet mehr als nur Sauerkraut und Würstchen. Das beweist Ihnen ein Spitzenkoch mit Spezialitäten aus deutschen Regionen und Hintergrundinformationen zu ausgewählten Produkten. Lassen Sie sich von pfiffigen Kreationen mit deutschen Lebensmitteln überraschen!

12:00 Uhr – 13:30 Uhr · **BVE Sonderveranstaltung – Nachhaltige Trends in der Ernährungsindustrie**

Steigende Anforderungen der Verbraucher an Lebensmittel und das zunehmende Hinterfragen des eigenen Konsumverhaltens sowie der unerlässliche verantwortungsvolle Umgang mit knappen Ressourcen bewegen den Lebensmittelmarkt. Die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) und die Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) stellen exklusiv auf der Anuga ihre neue Studie Consumers' Choice 2013 „Bewusster Genuss im Fokus der Verbraucherentscheidung“ vor. In Verbindung mit dem Anuga-Leitthema „Food Values“ präsentiert durch die Koelnmesse werden in einer spannenden Podiumsdiskussion nachhaltige Trends in der Ernährungsindustrie in den Fokus genommen.

Gäste auf dem Roten Sofa:

Christoph Minhoff · Hauptgeschäftsführer, Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie

Gerald Böse · Vorsitzender der Geschäftsführung, Koelnmesse

Dr. Robert Kecskes · Manager Strategic Customer Development, Gesellschaft für Konsumforschung

15:00 Uhr · **BVE Rotes Sofa – Unternehmer im Gespräch**

In einer moderierten Gesprächsrunde berichten Unternehmen aus der deutschen Ernährungswirtschaft über die Erfolgsfaktoren von Lebensmitteln „Made in Germany“. Lernen Sie Unternehmerpersönlichkeiten hautnah kennen und erfahren Sie, welchen Beitrag Qualität und Sensorik für den Erfolg deutscher Lebensmittel im internationalen Vergleich leistet.

Ort · Halle 10.2, Stand A 040–C 049

Veranstalter · Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) · Gabriele Heimbach, Leiterin des Referates Messen · Rochusstraße 1 · 53123 Bonn · Deutschland
Telefon +49 (0)228 99529-3458 · 427@bmelv.bund.de und
Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE)
Olivier Kölsch · Claire-Waldoff-Straße 7 · 10117 Berlin · Deutschland
Telefon +49 (0)30 200786-157 · okoelsch@bve-online.de

Ganztägig · Anuga Wine Special 2013 – Seminare

Kongresssprache · Deutsch/Englisch



Im Seminarraum des Anuga Wine Special erleben Sie informative und kurzweilige Referate zu den vielfältigen Wein-Themen.

Immer ergänzt durch die Vorstellung kleiner und großer Sommelier-Tipps für den weinambitionierten Gastronomen und Händler.

- 11:00 Uhr** Foodpairing mit gereiften Rieslingen · **Sebastian Georgi**
13:00 Uhr Käse und edelsüße Bordeauxweine · **Sebastian Georgi**
15:00 Uhr Kaviar und Wein – Spitzenweine aus Deutschland ·
Markus del Monego
16:00 Uhr Große Terroirs – Die Klassiker aus Bordeaux ·
Markus del Monego

Ort · Halle 7, Stand E 089/D 070

Veranstalter · Sommelier Consult GmbH und Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1 · 50679 Köln · Deutschland
Telefon +49 (0)221 821-3618 · Telefax +49 (0)221 821-2866
a.krause@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

Ganztägig · Anuga Culinary Stage



In dem modernen Kochstudio mit allen technischen Raffinessen einer funktionellen Gastronomieküche werden den Anuga Besuchern täglich verschiedene Kochshows präsentiert. Das große Auditorium mit über 200 Sitzplätzen bietet den richtigen Rahmen für die Stars der internationalen Kochszene. Lassen Sie sich inspirieren von unseren Partnern und vielen guten und anspruchsvollen Ideen für die internationale Küche von morgen. Besonderes Highlight auf der Anuga Culinary Stage ist am Montag, den 07.10.2013 die Veranstaltung **Koch des Jahres**, der Kochwettbewerb zur Anuga.

11:00 Uhr – 12:30 Uhr	Anuga Power Breakfast
12:30 Uhr	Fusion Chef
14:00 Uhr	4000 Kilometer Geschmack und Produkte – Chile das Land der kulinarischen Vielfalt (Pro Chile)
15:00 Uhr	Steinalt und Kerngesund
16:00 Uhr	Öl aus Spanien
17:00 Uhr	La Cucina Mediterranea
18:00 Uhr	Royal Meat

Ort · Halle 7, Stand E 050/E 068, Culinary Stage

Veranstalter · Koelnmesse GmbH · Messeplatz 1 · 50679 Köln · Deutschland
Telefon +49 (0)221 821-3618 · Telefax +49 (0)221 821-2866
a.krause@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

Ganztägig · Pizza e Pasta

Kongresssprache · Deutsch/Englisch

Die neapolitanische Pizza!

Lernen sie die neapolitanische Pizza kennen – modern und international neu interpretiert. Sie ist die am weitesten verbreitete und weltweit bekannte Pizza. Mit g.U. Produkten und nach der traditionellen Methode hergestellt. Zubereitet vor Ihren Augen von den neapolitanischen Meistern der Scuola Italiana Pizzaioli.

Ort · Halle 7, Stand E 010/F 019

Veranstalter · Scuola Italiana Pizzaioli und Koelnmesse Srl
20126 Mailand · Italien · giulia.falchetti@koelnmesse.it · www.koelnmesse.it

Ganztägig · Ausstellung zu neuen Produkten und Trends

Im Rahmen der diesjährigen Anuga in Köln präsentiert Innova Market Insights neue Produkttrends in seinem Pavillon. Fundierte Informationen über Trends geben tiefe Einblicke in Themen wie Geschmack, Verpackung und Technologietreiber. Zudem werden Beispiele innovativer Produkte aus aller Welt angeführt

Ort · Congress-Centrum Ost, Blauer Salon

Veranstalter · Koelnmesse GmbH und Innova Market Insights B.V.
Marketing 22 · 6921 RE Duiven · Niederlande · Florian Parthe
Tel. +31 26 319 2002 · Fax +31 26 319 0659 · florian@innovami.com

Ganztägig · Vorträge zu neuen Produkten und Trends

Kongresssprache · Deutsch/Englisch

Im Rahmen der diesjährigen Anuga in Köln präsentiert Innova Market Insights neue Produkttrends in seinem Pavillon. Fundierte Informationen über Trends geben tiefe Einblicke in Themen wie Geschmack, Verpackung und Technologietreiber. Zudem werden Beispiele innovativer Produkte aus aller Welt angeführt.

Auf drei Präsentationsveranstaltungen pro Tag gibt der Marktforscher live auf dem Pavillon Einblick in verschiedene Schlüsselthemen der Branche:

Alle Informationen, die in diesem Jahr im Pavillon zur Verfügung gestellt werden, entstammen der Innova Datenbank. Dieses Online-Tracking-Tool zur Produktentwicklung nutzt ein Netzwerk aus internationalen Feldforschern und gibt Informationen über Produkteinführungen weltweit. Innova Market Insights geht noch einen Schritt weiter und stellt eingehende Analysen von neuen Produkten, Trends und maßgeschneiderte Serviceleistungen unserer Forscher zur Verfügung. In der schnelllebigen Industrie von heute ist eine Informationsquelle dieser Art unabdingbar.

www.innovadatabase.com

Ort · Congress-Centrum Ost, Blauer Salon

Veranstalter · Koelnmesse GmbH und Innova Market Insights B.V.
Marketing 22 · 6921 RE Duiven · Niederlande · Florian Parthe
Tel. +31 26 319 2002 · Fax +31 26 319 0659 · florian@innovami.com

11:00 Uhr · Bio-Kompetenzzentrum

Simultan übersetzt in Deutsch/Englisch

Vegan und Bio gehören zusammen

Das Ziel „Bioprodukte für alle“ ist kaum erreichbar, wenn wir auf unseren landwirtschaftlichen Flächen weiterhin Tierfutter anbauen und zehn Teile pflanzliches Protein in ein Teil tierisches wandeln. Bio für alle wäre möglich – allerdings nur vegan.

Referenten: **Christian Vagedes** · Vegane Gesellschaft Deutschland
Prof. Dr. Ulrich Köpke

Ort · Congress-Centrum Ost, Pressezentrum Ost

Veranstalter · Koelnmesse GmbH und bioPress · Erich Margrander
 Schulstr. 10 · 74927 Eschelbronn · Deutschland · Telefon +49 (0)6226 4351
 Telefax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

11:00 Uhr – 12:30 Uhr · Warum Chile:**Investitionsmöglichkeiten in der Nahrungsmittelbranche**

Kongresssprache · Englisch

(nur auf besondere Einladung/Anmeldung)

Das Komitee für Auslandsinvestitionen, welches verantwortlich für die Vermarktung Chiles als Standort für ausländische Direktinvestitionen ist, wird in der Veranstaltung „Warum Chile: Investitionsmöglichkeiten in der Nahrungsmittelbranche“ das Konjunkturklima und Investitionspotenzial der chilenischen Ernährungsindustrie vorstellen. Die Veranstaltung wird außerdem einen Überblick über Chiles Nahrungsmittelexporte sowie eine erfolgreiche Fallstudie beinhalten.

Chile ist eines der fünf weltweiten Anbaugelände mit einem mediterranen Klima, welches exzellente Bedingungen für den Fruchtanbau bietet, und einen hohen phytosanitären Standard garantiert. Zudem erlaubt Chiles Standort in der südlichen Hemisphäre eine Versorgung der weltweit wichtigsten Märkte im Winter der Nordhalbkugel.

Das chilenische Büro für Auslandsinvestitionen wird ebenfalls mit einem Stand an der Messe in Halle 3.1 (Stand A073) vertreten sein, damit Besucher die Möglichkeit bekommen, Informationen und Material über Investitionsmöglichkeiten, Wirtschaftsdaten Chiles und Brancheninformationen zu erhalten.

Programm

- Einleitende Bemerkungen
- Investitionsmöglichkeiten in der chilenischen Nahrungsmittelindustrie, Ms. Vanessa Severin, Investment Attraction Officer, Foreign Investment Committee.
- Erfolgsgeschichte
- Chile: eine global integrierte Macht in der Nahrungsmittelbranche
- Fragen/Antworten

Zum Anmelden bitte eine E-Mail an: info@ciechile.gob.cl

Kontakt: Vanessa Severin

Ort · Congress-Centrum West, Kristallsaal, Salon Allegro

Veranstalter · The Foreign Investment Committee · Vanessa Séverin

Ahumada 11 · Santiago · Chile · Telefon (56-2) 2698 4254

vseverin@ciechile.gob.cl · www.ciechile.gob.cl

11:00 Uhr – 14:00 Uhr · 2. Europäischer Halal Kongress

One Halal – One Certification – We create Values

Simultan übersetzt in Deutsch/Englisch/Türkisch

(nur auf besondere Einladung/Anmeldung)

Halal food. Das ist eines von neun Trendthemen der Anuga 2013.

Im Rahmen dieses internationalen Forums erhalten die Teilnehmenden Informationen aus erster Hand von internationalen Top-Referenten und Spezialisten rund um Halal.

Eröffnung und Willkommen

- | | |
|-----------------------|---|
| 10:30 Uhr – 10:40 Uhr | DTFOOD – Zukunft Halal
Was essen wir in Zukunft? |
| 10:40 Uhr – 10:50 Uhr | Begrüßung |
| 10:50 Uhr – 11:00 Uhr | Der Präsident des Turkish Standard Institute (TSE) |
| 11:00 Uhr – 11:10 Uhr | Der Präsident des Religious Affairs of the Republic Turkey |
| 11:10 Uhr – 11:20 Uhr | Der Präsident des Turkish Ministry of Health oder
der Präsident des Turkish Ministry of Food,
Agriculture and Livestock |
| 11:20 Uhr – 11:30 Uhr | Deutscher Part · (angefragt) |

Die Position von Halal in Deutschland

- 11:30 Uhr – 11:35 Uhr** Die Wirtschaft in der Verpflichtung
Erwartungen von Konsumenten und Handel
DTFOOD
- 13:35 Uhr – 11:45 Uhr** Praxisbericht aus dem Handel
German retail · (angefragt)
- 11:45 Uhr – 12:00 Uhr** Zertifizierung in Deutschland
TSE, Turkish Standard Institute
- 12:30 Uhr – 13:30 Uhr** Lunch/Fingerfood · (Zeit für Gebete)

Die Position von Halal in Frankreich

- 13:30 Uhr – 13:40 Uhr** Praxisbericht aus dem Handel (Part 1)
Mr. Abdheram Bouzid · in charge for Halal for the
Casino Group
- 13:40 Uhr – 13:50 Uhr** Praxisbericht aus dem Handel (Part 2)
Mr. Eric Grosjean · CEO of CAP2000
- 13:50 Uhr – 14:00 Uhr** Zertifizierung in Frankreich
Mosquée de Lyon · (angefragt)

Die Zukunft des Halal Handel und Marketing

- 14:00 Uhr – 14:10 Uhr** Bio & Halal Handel
Ein erfolgreiches Paar für morgen
Elisabeth Rüegg · Deutsch-Türkische Zusammen-
arbeit Ökologische Landwirtschaft (angefragt)
- 14:10 Uhr – 14:20 Uhr** Halal-Supermärkte in Europa – Investieren in die
Zukunft · Innovative Einzelhandel Konzepte
Hal'Shop Paris und Halal Market in Köln
- 14:20 Uhr – 14:30 Uhr** Globaler Markt für europäische Handarbeit
Network von Global Halal Sales Agents
- 14:30 Uhr – 14:45 Uhr** Wabel.com als Qualitätsträger für Halal
Produkte
Antoine Bonnel · CEO
- 15:00 Uhr – 17:00 Uhr** Get Together und Ende

Besuch des DTFOODshelfstoreV® „Halal-Supermarkt“
in Passage 2–4, Stand 008

Bedürfnisse und Anforderungen der modernen Zielgruppen

Eine Leitlinie für erfolgreichen halal-e-commerce in Europa und eine Leit-
linie für erfolgreiches Halal-Produktdesign.

Ort · Congress-Centrum West, Kristallsaal, Sektion 1

Veranstalter · Koelnmesse und DTFood e.V. · Infos und Anmeldung:
DTFood e.V. · Mr. Holger Hey · Lindenstraße 14 · 50674 Köln · Deutschland
Telefon +49-221-92428-275 · halalforum@dtfood.org

12:00 Uhr · **Bio-Kompetenzzentrum**

Simultan übersetzt in Deutsch/Englisch

Olivenöle kennen und bewerten

Die wichtigsten Faktoren bei der Gewinnung von Olivenöl extra nativ. Vom Anbau bis zur Abfüllung ist es ein langer Weg. Wo liegen die Grenzen zu den traditionellen Olivenölen?

Referenten: **Horst Schäfer-Schuchardt**
Anna-Maria Schäfer-Schuchardt

Ort · Congress-Centrum Ost, Pressezentrum Ost

Veranstalter · Koelnmesse GmbH und bioPress · Erich Margrander
Schulstr. 10 · 74927 Eschelbronn · Deutschland · Telefon +49 (0)6226 4351
Telefax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

13:00 Uhr · **Bio-Kompetenzzentrum**

Simultan übersetzt in Deutsch/Englisch

PIWIS – die pilzwiderstandsfähigen Rebsorten erobern die Spitzenklasse

Seit Jahrzehnten werden Rebsorten gezüchtet, die ohne Chemie auskommen können. Anstatt der bis zu 15 Spritzungen im Jahr kommen diese neuen Sorten mit null bis drei Behandlungen aus. Dabei werden Weinqualitäten produziert, die den höchsten Ansprüchen entsprechen. Die Veranstaltung zeigt, wie sich der Markteinstieg gestaltet, was die Kaufleute zukünftig erwartet und warum sich die größten und wichtigsten Weinbauländer im großen Stil mit PIWI-Reben eindecken.

Referenten: **Dr. Volkert Jörger** · (Moderation)
Staatliches Weinbauinstitut Freiburg
Melanie Panitzke · Sommelier
Sternrestaurant Wein am Rhein, Köln
Paulin Köpfer · im Weingut Zähringer, Heitersheim
Vorsitzender Ecovin Baden
Philippe Carnoy · Bio Wein-Createur

Ort · Congress-Centrum Ost, Pressezentrum Ost

Veranstalter · Koelnmesse GmbH und bioPress · Erich Margrander
Schulstr. 10 · 74927 Eschelbronn · Deutschland · Telefon +49 (0)6226 4351
Telefax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

14:00 Uhr · Bio-Kompetenzzentrum

Simultan übersetzt in Deutsch/Englisch

Geführte PIWI-Weindegustation

Ort · Congress-Centrum Ost, Pressezentrum Ost

Veranstalter · Koelnmesse GmbH und bioPress · Erich Margrander
Schulstr. 10 · 74927 Eschelbronn · Deutschland · Telefon +49 (0)6226 4351
Telefax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

17:00 Uhr – 19:00 Uhr · Happy Hour

Kongresssprache · Englisch/Italienisch

Die besten italienischen Lebensmittel

Ort · Halle 4.1, Stand C 011/D 018

Veranstalter · Koelnmesse Srl und Italia del Gusto
Viale Delle Esposizioni, 393/A · 43126 Parma · Italien
Telefon +39 (0)521 776678 · Telefax +39 (0)521 783487
efiore@italiadelgusto.biz

17:00 Uhr – 19:00 Uhr · Be 100 % Italian

Kongresssprache · Englisch/Italienisch

Probiere die italienische Happy Hour!

Ort · Halle 7, Stand D 129/B 100

Veranstalter · Tradizione Italiana Italian Food Tradition Scarl
Alessandra Fiore · Telefon +39 3669613558
a.fiore@italianfoodtradition.com · www.italianfoodtradition.com

Montag, 07.10.2013

Ganztägig



Unter dem Motto „Made in Germany – German Quality meets Global Markets“ präsentieren das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) und die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) an ihrem Messestand mehrmals täglich Veranstaltungen zur deutschen Spezialitätenküche.

10:30 Uhr, 12:00 Uhr, 15:30 Uhr und 17:30 Uhr · Spezialitäten aus Deutschland – BMELV/BVE Kochshow

Die deutsche Küche bietet mehr als nur Sauerkraut und Würstchen. Das beweist Ihnen ein Spitzenkoch mit Spezialitäten aus deutschen Regionen und Hintergrundinformationen zu ausgewählten Produkten. Lassen Sie sich von pfiffigen Kreationen mit deutschen Lebensmitteln überraschen!

11:30 Uhr und 15:00 Uhr · BVE Rotes Sofa – Unternehmer im Gespräch

In moderierten Gesprächsrunden berichten Unternehmen der deutschen Ernährungsindustrie und des Lebensmittelhandels über die Erfolgsfaktoren von Lebensmitteln „Made in Germany“. Lernen Sie Unternehmerpersönlichkeiten hautnah kennen und erfahren Sie, welchen Beitrag die Medien in Deutschland sowie ein ausgeprägtes Bewusstsein gegen Lebensmittelverschwendung für den Erfolg deutscher Lebensmittel im internationalen Vergleich leisten.

Ort · Halle 10.2, Stand A 040–C 049

Veranstalter · Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) · Gabriele Heimbach, Leiterin des Referates Messen · Rochusstraße 1 · 53123 Bonn · Deutschland
Telefon +49 (0)228 99529-3458 · 427@bmelv.bund.de und
Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE)
Olivier Kölsch · Claire-Waldoff-Straße 7 · 10117 Berlin · Deutschland
Telefon +49 (0)30 200786-157 · okoelsch@bve-online.de

Ganztägig · **Anuga Wine Special 2013 – Seminare**

Kongresssprache · Deutsch/Englisch



Im Seminarraum des Anuga Wine Special erleben Sie informative und kurzweilige Referate zu den vielfältigen Wein-Themen.

Immer ergänzt durch die Vorstellung kleiner und großer Sommelier-Tipps für den weinambitionierten Gastronomen und Händler.

- 11:00 Uhr** Südwest: Elegant und erfrischend · **Axel Biesler**
13:00 Uhr Südwest & Lukullischer Genuss · **Axel Biesler**
15:00 Uhr Weißweine aus Bordeaux – die unbekannte Dimension ·
Markus del Monego
16:00 Uhr Bordeaux für jeden Tag – eine Entdeckungsreise ·
Markus del Monego

Ort · Halle 7, Stand E 089/D 070

Veranstalter · Sommelier Consult GmbH und Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1 · 50679 Köln · Deutschland

Telefon +49 (0)221 821-3618 · Telefax +49 (0)221 821-2866

a.krause@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

Ganztägig · **Koch des Jahres**

der Kochwettbewerb zur Anuga

Kongresssprache · Deutsch



Der **Koch des Jahres** ist der Wettbewerb für aufstrebende Köche aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. In vier Vorentscheidungen in den Metropolen Deutschlands werden die Finalisten

gekürt, die beim großen Finale auf der Anuga gegeneinander antreten.

Erleben Sie acht junge, motivierte Köche, die an diesem Tag vor Ihren Augen ein dreigängiges Menü kochen, anrichten und präsentieren. Eine hochkarätig besetzte Jury um den Juryvorsitzenden **Dieter Müller** wird vor Ort die Speisen bewerten und den Sieger küren.

Neben dem Titel, der beruflichen Anerkennung und dem Prestigegewinn winken den Gewinnern Preise im Gesamtwert von 26.000 Euro.

Ort · Halle 7, Stand E 050/E 068, Culinary Stage

Veranstalter · Koelnmesse GmbH · Messeplatz 1 · 50679 Köln · Germany

Telefon +49 (0)221 821-3618 · Telefax +49 (0)221 821-2866

a.krause@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

Ganztägig · Pizza e Pasta

Kongresssprache · Deutsch/Englisch

Pizza-Europameisterschaft!

Ein Tag der absoluten Herausforderung, um den neuen Europameister zu ernennen. Pizzabäcker aus ganz Europa treten auf der Anuga mit ihren fantasievollsten, leckersten und ausgefallensten Rezepten gegeneinander an, um den begehrten Titel des Pizza-Europameisters zu gewinnen.

Ort · Halle 7, Stand E 010/F 019

Veranstalter · Scuola Italiana Pizzaioli und Koelnmesse Srl

20126 Mailand · Italien · giulia.falchetti@koelnmesse.it · www.koelnmesse.it

Ganztägig · Vorträge zu neuen Produkten und Trends

Kongresssprache · Deutsch/Englisch

Im Rahmen der diesjährigen Anuga in Köln präsentiert Innova Market Insights neue Produkttrends in seinem Pavillon. Fundierte Informationen über Trends geben tiefe Einblicke in Themen wie Geschmack, Verpackung und Technologietreiber. Zudem werden Beispiele innovativer Produkte aus aller Welt angeführt.

Auf drei Präsentationsveranstaltungen pro Tag gibt der Marktforscher live auf dem Pavillon Einblick in verschiedene Schlüsselthemen der Branche:

Alle Informationen, die in diesem Jahr im Pavillon zur Verfügung gestellt werden, entstammen der Innova Datenbank. Dieses Online-Tracking-Tool zur Produktentwicklung nutzt ein Netzwerk aus internationalen Feldforschern und gibt Informationen über Produkteinführungen weltweit. Innova Market Insights geht noch einen Schritt weiter und stellt eingehende Analysen von neuen Produkten, Trends und maßgeschneiderte Serviceleistungen unserer Forscher zur Verfügung. In der schnelllebigen Industrie von heute ist eine Informationsquelle dieser Art unabdingbar.

www.innovadatabase.com

Ort · Congress-Centrum Ost, Blauer Salon

Veranstalter · Koelnmesse GmbH und Innova Market Insights B.V.

Marketing 22 · 6921 RE Duiven · Niederlande · Florian Parthe

Tel. +31 26 319 2002 · Fax +31 26 319 0659 · florian@innovami.com

10:00 Uhr – 16:00 Uhr · Konferenz SUMMEX**Erfolgreiche Zusammenarbeit in Russland und Europa**

Kongresssprache · Englisch/Russisch

(nur auf besondere Einladung)

Erfolgreiche Zusammenarbeit mit Vertriebspartnern und Einzelhändlern in Russland

Zentrale Themen dieser Konferenz werden sein:

- Besonderheiten der Zusammenarbeit mit Vertriebspartnern in Russland
- Auswahl und Suche nach geeigneten Partnern in Russland
- Anforderungen und Voraussetzungen für die Zusammenarbeit mit Einzelhandelsketten in Russland
- Produktion von Handelsmarken für Retailer in Russland
- Erfolgreiche Expansion in Russland – Besonderheiten von Marketing- und Vertriebsinstrumenten
- Logistische Herausforderungen und Veränderungen nach dem Beitritt von Russland zu WTO
- Chancen und Wege für Produkte aus Russland nach Europa

Nur nach Anmeldung unter:

<http://cologne.10.2013.summex.de/de/anmeldung>

Ort · Congress-Centrum Nord, Konferenzraum 4 + 5

Veranstalter · Marketing-Complete · Lindenstraße 14 · 50674 Köln

Deutschland · Telefon +49 (0)221 924 28284

Telefax +49 (0)221 924 28285 · conference@summex.dewww.marketing-complete.com**10:00 Uhr – 17:00 Uhr · IFS Day**

Kongresssprache · Englisch

10:00 Uhr – 12:00 Uhr

- Einführung in die IFS und in die IFS Vorteile
- Neuigkeiten und Aktuelles
- Wie können die neuen Authentizitäts-Anforderungen angewendet werden

Referenten: **Stefanie Lemaitre** · IFS Technical Director**Dr. Helga Hippe** · IFS Quality Assurance Management Director

13:00 Uhr – 14:00 Uhr

- Wie werde ich ein IFS Prüfer?

Referent: **Sabine Podewiski** · IFS Project Manager Auditor Management

15:00 Uhr – 17:00 Uhr

- Die häufigsten Fehler während einer IFS Prüfung – wie kann man es besser machen
- Lieferanten-Management und der neue IFS Broker
- Fallstudie

Referenten: **Stephan Tromp** · IFS Managing Director
Heinz Langmack · auditpartner

Ort · Congress-Centrum West, Kristallsaal, Sektion 1

Veranstalter · IFS Management GmbH · Am Weidendamm 1A · 10117 Berlin
Deutschland · info@ifs-certification.com · www.ifs-certification.com

**10:30 Uhr – 12:30 Uhr · BVE-Krisenmanagement
Vortragsveranstaltung**

Kongresssprache · Deutsch

(nur auf besondere Einladung/Anmeldung)

**Krisenmanagement bei einer Produktkrise • Krisenmanagement und
Kommunikation – Die Branche in der öffentlichen Diskussion**

Produktbezogene Krisen erfordern unverzügliches Handeln, um Nachteile für die betroffenen Unternehmen zu vermeiden oder zumindest so gering wie möglich zu halten. Dabei gilt es mitunter den Belangen von verschiedenen Beteiligten, wie z. B. den Handelspartnern, den Konsumenten, den zuständigen Behörden oder den Medien, Rechnung zu tragen. Die damit verbundene Komplexität stellt gerade für kleine und mittlere Unternehmen oftmals eine schwierige Herausforderung dar, die in dieser Veranstaltung thematisiert wird.

Referenten: **RA Peter Feller** · Bundesvereinigung der Deutschen
Ernährungsindustrie (BVE)
Anselm Elles · AFC Risk & Crisis Consult
RA Dr. Marcus Girnau · Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde (BLL)
Dirk-Arne Walckhoff · Edelman
Dr. Bert Pöpping · Eurofins Analytik
RA Dr. Markus Grube · Krell Weyland Grube Rechtsanwälte

In der anschließenden **Talkrunde** zum Thema: Lebensmittelskandale, Vertrauenskrise, Verbrauchertäuschung, NGO-Kampagnen und Sensationsjournalismus diskutieren:

Christoph Minhoff · Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) · **Dr. Christian Bobbert** (angefragt) · Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)

PD Dr. Gaby-Fleur Böhl, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

Ort · Congress-Centrum Nord, Rheinsaal Sektion 5

Veranstalter · Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE)
Irmengard Stingl · Claire-Waldoff-Straße 7 · 10117 Berlin · Deutschland
Telefon +49 (0)30 200786-161 · Telefax +49 (0)30 200786-190
istingl@bve-online.de

11:00 Uhr · **rheingold Salon – Glauben Sie an den Weihnachtsmann?**

Simultan übersetzt in Deutsch/Englisch

Oder wie ehrlich müssen Marketing und Kommunikation heute sein?

„Glaubwürdigkeit“ ist heute ein großes Thema geworden – egal ob in Politik, in den Unternehmen oder auch im Umgang der Menschen untereinander. Aber was ist eigentlich „glaubwürdig“? Im Grunde müsste es doch ausreichen, dass etwas einfach „wahr“ und „ehrlich“ ist.

Aus psychologischer Sicht aber ist etwas nicht „glaubwürdig“, weil es wahr ist (oder notwendig wahr sein muss), sondern weil wir es glauben wollen. Und noch ein weiterer Faktor kommt ins Spiel: Glaubwürdigkeit ist immer auch abhängig vom aktuellen Zeitgeist. Von Themen und Fragen der Zeit, die uns Menschen bewegen.

Die Frage der Glaubwürdigkeit ist somit psychologisch offensichtlich komplizierter und zugleich für die Kommunikation von Unternehmen von zunehmender Relevanz.

Referenten: **Jens Lönneker** · Inhaber und Geschäftsführer
rheingold salon, Agentur für Marktforschung
Nicole Hanisch · Mitglied der Geschäftsleitung
rheingold salon, Agentur für Marktforschung

Ort · Congress-Centrum Ost, Offenbachsaal

Veranstalter · Koelnmesse GmbH und rheingold salon GmbH & Co. KG
Rainer Pfuhrer · Hohe Straße 160–168 · 50667 Köln · Deutschland
Telefon +49 (0)221 912777-38 · Telefax +49 (0)221 912777-999
pfuhrer@rheingold-salon.de · www.rheingold-salon.de

11:00 Uhr · **Finale des Berufswettbewerbs Grips&Co 2013**

Kongresssprache · Deutsch

Fachwissen, Präsentations- und Verkaufstalent werden die Elitekandidaten beim Nachwuchswettbewerb Grips&Co auch im diesjährigen energiegeladenen Finale wieder beweisen. Die Fachzeitschrift RUNDSCHAU für den Lebensmittelhandel veranstaltet das Qualifizierungsprogramm bereits zum 33. Mal.

Ort · Congress-Centrum Ost, Congress-Saal

Veranstalter · RUNDSCHAU für den Lebensmittelhandel

Project Coordinator: Edith Villwock · Telefon +49 (0)7225 916271

Telefax +49 (0)7225 916290 · villwock@gripsundco.de · www.gripsundco.de

11:00 Uhr · **Bio-Kompetenzzentrum**

Simultan übersetzt in Deutsch/Englisch

Bio-Sicherheit ist unteilbar

Wie Handel und Industrie zur Integrität des Biosektors beitragen können. Mit Beispielen aus Österreich und Italien. Der italienische Bio-Dachverband Federbio führt im Moment eine Integrationsplattform für den italienischen Bio-Getreidehandel ein, welches die Produktintegrität auch von importierter Ware sicherstellen soll. Mit weiteren Beispielen aus Österreich und Italien.

Referenten: **Frank Gerriets**

Gerald A. Herrman · Organic Services

Paolo Carnemolla · President Federbio (angefragt)

Ort · Congress-Centrum Ost, Pressezentrum Ost

Veranstalter · Koelnmesse GmbH und bioPress · Erich Margrander

Schulstr. 10 · 74927 Eschelbronn · Deutschland · Telefon +49 (0)6226 4351

Telefax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

11:00 Uhr – 14:00 Uhr · **Halal Kongress**

Kongresssprache · Deutsch

Halal in der Lebensmittelindustrie

Der Markt für halal zertifizierte Produkte boomt. Kein Wunder, denn die Zielgruppe wächst weltweit um jährlich etwa 1,8 %. Doch angesichts komplexer religiöser Anforderungen sowie Besonderheiten bei der Herstellung von Halal-Produkten gestaltet sich der Zugang zu diesem Zukunftsmarkt relativ schwierig.

Im Rahmen der DLG-Tagung „Halal in der Lebensmittelindustrie“ informieren international erfahrene Experten über zentrale Aspekte, die im Qualitätsmanagement und der -sicherung von Halal-Produkten berücksichtigt werden müssen.

- 11:00 Uhr – 11:05 Uhr** Begrüßung & Sharewoman
Gisela Bieniek · DLG e.V.
- 11:05 Uhr – 11:45 Uhr** Halal aus Sicht des Hygienic Designs
H.-W. Bellin · Bellin consult
- 11:45 Uhr – 12:30 Uhr** Gibt es wirklich verschiedene Halal-Richtlinien
F. Tufail · Halal Certification Services
- 12:30 Uhr – 13:00 Uhr** Halal-zertifizierte H1-Schmierstoffe –
Produktion und Eigenschaften
Dr. P. Tkaczuk · Rhenus Lub GmbH & Co. KG
- 13:00 Uhr – 13:30 Uhr** Halal – Anforderungen an Reinigungs- und
Desinfektionsmittel
T. Typorski · Ecolab Deutschland GmbH
- 13:30 Uhr – 14:00 Uhr** Aspekte Halal-konformer Zusatzstoffe
Prof. Dr. H.J. Buckenhüskes · DLG e.V.

Weitere Informationen: DLG-Fachzentrum Ernährungswirtschaft
Gisela Bieniek · Telefon +49 (0)69 24788-316 · G.Bieniek@DLG.org

Ort · Congress-Centrum Ost, Blauer Salon

Veranstalter · DLG e.V. und Koelnmesse GmbH · Messeplatz 1 · 50679 Köln
Deutschland · Telefon +49 (0)221 821-3618 · Telefax +49 (0)221 821-2866
a.krause@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

12:00 Uhr · Bio-Kompetenzzentrum

Simultan übersetzt in Deutsch/Englisch

Vegane Lebensmittel als Beitrag zu einer besseren Gesundheit, Prävention und Heilung

- Referenten:** **Christian Vagedes** · Moderation
Prof. Dr. Johannes Wechsler · Präsident Bundesverband
deutscher Ernährungsmediziner
Christoph Maria Herbst · Schauspieler, Sprecher der China
Study (angefragt)
Katharina Kuhlmann · TV-Moderatorin, Fotomodel

Ort · Congress-Centrum Ost, Pressezentrum Ost

Veranstalter · Koelnmesse GmbH und bioPress · Erich Margrander
Schulstr. 10 · 74927 Eschelbronn · Deutschland · Telefon +49 (0)6226 4351
Telefax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

12:45 Uhr – 13:30 Uhr · **BVE Krisenmanagement Talkrunde**

Kongresssprache · Deutsch

Talkrunde zum Thema: Lebensmittelskandale, Vertrauenskrise, Verbraucher-
täuschung, NGO-Kampagnen und Sensationsjournalismus.

Referenten: **Christoph Minhoff** · Bundesvereinigung der Deutschen
Ernährungsindustrie (BVE)
Dr. Christian Bobbert (angefragt) · Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
PD Dr. Gaby-Fleur Böhl · Bundesinstitut für Risikobewertung
(BfR)

Moderation: **Anselm Elles** · AFC Risk & Crisis Consult

Ort · Congress-Centrum Nord, Rheinsaal, Sektion 5

Veranstalter · Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE)
Irmengard Stingl · Claire-Waldoff-Straße 7 · 10117 Berlin · Deutschland
Telefon +49 (0)30 200786-161 · Telefax +49 (0)30 200786-190
istingl@bve-online.de

13:00 Uhr · **Bio-Kompetenzzentrum**

Soziale Verantwortung und Nachhaltigkeit im nationalen und inter- nationalen Kontext

Simultan übersetzt in Deutsch/Englisch

Die Begriffe „soziale Verantwortung“ und „Nachhaltigkeit“ bekommen eine
immer größere Bedeutung im Handeln der Wirtschaftspartner, national wie
auch international. Konsumenten legen einen größeren Wert darauf, in
keinem Jahresbericht von Lebensmittel- und anderen Konzernen darf die Dar-
stellung der diesbezüglichen Bemühungen des jeweiligen Konzerns auf einer
Anzahl Hochglanzseiten fehlen – aber was steckt hinter diesen Aussagen?

Dr. Manon Haccius, Leiterin der Nachhaltigkeitsabteilung von Alnatura,
Frau Prof. Dr. Ulrike Detmers, Mitinhaberin und Geschäftsführerin von
Mestemacher und **Dr. Winfried Fuchshofen**, Executive Director der Fair
Trade Sustainability Alliance, werden dieser Frage im Detail nachgehen.

Ort · Congress-Centrum Ost, Pressezentrum Ost

Veranstalter · Koelnmesse GmbH und bioPress · Erich Margrander
 Schulstr. 10 · 74927 Eschelbronn · Deutschland · Telefon +49 (0)6226 4351
 Telefax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

14:00 Uhr · **Ausstellung zu neuen Produkten und Trends**

Im Rahmen der diesjährigen Anuga in Köln präsentiert Innova Market Insights neue Produkttrends in seinem Pavillon. Fundierte Informationen über Trends geben tiefe Einblicke in Themen wie Geschmack, Verpackung und Technologietreiber. Zudem werden Beispiele innovativer Produkte aus aller Welt angeführt

Ort · Congress-Centrum Ost, Blauer Salon

Veranstalter · Koelnmesse GmbH und Innova Market Insights B.V.
 Marketing 22 · 6921 RE Duiven · Niederlande · Florian Parthe
 Tel. +31 26 319 2002 · Fax +31 26 319 0659 · florian@innovami.com

14:00 Uhr · **Bio-Kompetenzzentrum**

Simultan übersetzt in Deutsch/Englisch

No Soil No Food

Der Schutz des Bodens braucht unkonventionelle Lösungen. Guerilla Gardening. In die Nachhaltigkeitskampagne „Rettet die Böden“ sind Produzenten bis zum Handel eingebunden, um die Verbraucher aufzurütteln. Renate Künast und Sarah Wiener sind prominente Unterstützer. Der Kampagnenstart im Frühsommer hat über 25 Millionen Verbraucherkontakte herstellen können. In einer Schale Tomaten finden die Supermarktkunden eine Packung Erde mit einer Tüte Samen und der Aufforderung, einen Pflasterstein zu heben um dort mit der Erde und dem Samen ein winziges Stück Garten Eden zu pflanzen.

Referenten: **Bernward Geier** · Moderation · Direktor COLABORA
Volker Engelsmann · Eosta/Natur & More Rotterdam
Ulrich Köpke · Bioprofessor Uni Bonn
Sarah Wiener · Projektpatin

Ort · Congress-Centrum Ost, Pressezentrum Ost

Veranstalter · Koelnmesse GmbH und bioPress · Erich Margrander
 Schulstr. 10 · 74927 Eschelbronn · Deutschland · Telefon +49 (0)6226 4351
 Telefax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

14:30 Uhr – 15:30 Uhr · **ECOTROPHELIA**

European Food Innovation Student Awards

Kongresssprache · Englisch

ECOTROPHELIA Europe ist ein europaweiter Wettbewerb für Lebensmittelinnovationen, welcher die Gewinner der nationalen ECOTROPHELIA Studenten in einen Wettkampf stellt. Ziel ist nicht nur, Studierende von Universitäten, Forschungszentren und privaten Unternehmen aus den teilnehmenden Ländern für den Lebensmittelmarkt zu begeistern sondern auch zu ermutigen, neue Lebensmittelprodukte zu entwickeln.

Seit 2011 wurden mehr als 27 internationale ECOTROPHELIA Wettkämpfe organisiert, bei denen unterschiedliche Lebensmittelinnovationen von Unternehmen der Lebensmittelbranche auf den Markt gebracht wurden. Involviert waren mehr als 180 Universitäten und rund 800 Studenten mit der Beteiligung von mehr als 1000 Unternehmen.

Nach dem ununterbrochenen Erfolg der ECOTROPHELIA Wettkämpfe begrüßen wir im Jahr 2013 zwanzig teilnehmende Länder: Österreich, Belgien, die Tschechische Republik, Dänemark, Frankreich, Deutschland, Griechenland, Ungarn, Island, Italien, Montenegro, die Niederlande, Rumänien, Russland, Serbien, Slowenien, Spanien, die Schweiz, Ukraine und das Vereinte Königreich.

Ort · Congress-Centrum West, Kristallsaal, Sektion 2

Veranstalter · Koelnmesse GmbH und ECOTROPHELIA Europe CCV

Rue Pierre Bayle BP ·84911 Avignon cedex 9 · France

Telefon +33 (0)4 86 553 219

15:00 Uhr · **Bio-Kompetenzzentrum**

Simultan übersetzt in Deutsch/Englisch

Das Ethikett. Für buchstäblich gute Produkte. Die Pressekonferenz.

Auszeichnung der ersten Produkte mit dem, was gleich mehrfach „buchstäblich gut“ ist. Ethikett heißt das neue „Überlabel“, das endlich auch diejenigen Produkte auszeichnet, die mehr können als nur bio, fair, regional, umweltschonend oder vegan allein zu sein. Es zeichnet ethisch besonders herausragende Produkte aus. Das Ethikett bündelt die ethischen Vorzüge eines Produktes und hilft so besonders engagierten Herstellern, ihre Produkte besser zur Geltung zu bringen und den Verbrauchern, sich klarer beim ethischen Einkaufen zu orientieren.

Ort · Congress-Centrum Ost, Pressezentrum Ost

Veranstalter · Koelnmesse GmbH und bioPress · Erich Margrander

Schulstr. 10 · 74927 Eschelbronn · Deutschland · Telefon +49 (0)6226 4351

Telefax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

15:30 Uhr – 17:30 Uhr · VDOE-Seminar**Top-Tätigkeiten für Oecotrophologen – Lebensmittelwirtschaft als Hauptarbeitgeber**

Kongresssprache · Deutsch

(nur auf besondere Einladung/Anmeldung)

Der Verband der Oecotrophologen e.V. (VDOE) bietet auf der Anuga in Köln ein Seminar für Oecotrophologen, Ernährungs- und Haushaltswissenschaftler an – das Thema: „TOP-Tätigkeiten für Oecotrophologen – Lebensmittelwirtschaft als Hauptarbeitgeber“. Die Referentinnen **Dr. Monika Dungenheim**, Leiterin Presse- und Öffentlichkeitsarbeit VDOE und **Janina Glasner**, VDOE-Vorstandsmitglied und Manager Group Quality & Food Safety Risk beim Unternehmen Doehler geben einen Überblick über den aktuellen Stellenmarkt. Darüber hinaus diskutieren sie mit den Seminarteilnehmern über die Anforderungsprofile der Arbeitgeber, eine sinnvolle Karriereplanung, notwendige Qualifikationen und Kompetenzen sowie beispielhafte Werdegänge.

Interessierte melden sich bitte per E-Mail (vdoe@vdoe.de) mit dem Betreff „Anuga 2013“ an.

Achtung: VDOE-Mitgliedsausweis nicht vergessen.

Dieser dient als Fachbesucherqualifikation

Ort · Congress-Centrum Nord, Rheinsaal, Sektion 3 und 4

Veranstalter · Verband der Oecotrophologen e.V. · Reuterstraße 161

53113 Bonn · Deutschland · Telefon +49 (0)228 28922-21

Fax +49 (0)228 28922-77 · m.duengenheim@vdoe.de · www.vdoe.de

16:00 Uhr · Bio-Kompetenzzentrum

Simultan übersetzt in Deutsch/Englisch

Das neue Importverfahren von Bio-Produkten – Änderungen und Herausforderungen

Grußwort von **Elisabeth Bündler**, Fachreferat des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Mit der Veröffentlichung der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 508/2012 vom 20. Juni 2012 hat sich das Importverfahren der ökologischen/biologischen Erzeugnisse aus den Drittländern drastisch geändert. Über diese Änderungen als auch damit verbundene Probleme wird informiert aus der Sicht

- der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung als Importgenehmigungen erteilende Behörde
- der Freien und Hansestadt Hamburg Behörde für Wirtschaft und Arbeit (Kontrollbehörde ökologischer Landbau) und
- einer privaten Kontrollstelle (ABCERT AG)

Referenten: **Michael Gertz** · Freie und Hansestadt Hamburg
Behörde für Wirtschaft, Verkehr und Innovation (BWVI)
Abt. Agrarwirtschaft, Kontrollbehörde ökologischer Landbau
Ali Öksüz · Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
(BLE)
Thomas Damm · Kontrollstelle ABCERT AG (angefragt)

Ort · Congress-Centrum Ost, Pressezentrum Ost

Veranstalter · BMELV, Koelnmesse GmbH und bioPress · Erich Margrander
Schulstr. 10 · 74927 Eschelbronn · Deutschland · Telefon +49 (0)6226 4351
Telefax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

17:00 Uhr – 19:00 Uhr · Happy Hour

Kongresssprache · Englisch/Italienisch

Die besten italienischen Lebensmittel

Ort · Halle 4.1, Stand C 011/D 018

Veranstalter · Koelnmesse Srl und Italia del Gusto
Viale Delle Esposizioni, 393/A · 43126 Parma · Italien
Telefon +39 (0)521 776678 · Telefax +39 (0)521 783487
efiore@italiadelgusto.biz

17:00 Uhr – 22:00 Uhr · Be 100 % Italian

Kongresssprache · Englisch/Italienisch

Probiere die italienische Happy Hour!

Ort · Halle 7, Stand D 129/B 100

Veranstalter · Tradizione Italiana Italian Food Tradition Scarl
Alessandra Fiore · Telefon +39 3669613558
a.fiore@italianfoodtradition.com · www.italianfoodtradition.com

Dienstag, 08.10.2013

Ganztägig



Unter dem Motto „Made in Germany – German Quality meets Global Markets“ präsentieren das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) und die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) an ihrem Messestand mehrmals täglich Veranstaltungen zur deutschen Spezialitätenküche.

10:30 Uhr, 12:30 Uhr, 15:30 Uhr und 17:30 Uhr · **Spezialitäten aus Deutschland – BMELV/BVE Kochshow**

Die deutsche Küche bietet mehr als nur Sauerkraut und Würstchen. Das beweist Ihnen ein Spitzenkoch mit Spezialitäten aus deutschen Regionen und Hintergrundinformationen zu ausgewählten Produkten. Lassen Sie sich von pfiffigen Kreationen mit deutschen Lebensmitteln überraschen!

12:00 Uhr und 15:00 Uhr · **BVE Rotes Sofa – Unternehmer im Gespräch**

In moderierten Gesprächsrunden berichten Unternehmen der deutschen Ernährungsindustrie und des Lebensmittelhandels über die Erfolgsfaktoren von Lebensmitteln „Made in Germany“. Lernen Sie Unternehmerpersönlichkeiten hautnah kennen und erfahren Sie, welchen Beitrag das Thema Private Label sowie ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein der Unternehmer für den Erfolg deutscher Lebensmittel im internationalen Vergleich leisten.

Ort · Halle 10.2, Stand A 040 – C 049

Veranstalter · Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) · Gabriele Heimbach, Leiterin des Referates Messen · Rochusstraße 1 · 53123 Bonn · Deutschland
 Telefon +49 (0)228 99529-3458 · 427@bmelv.bund.de und
 Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE)
 Olivier Kölsch · Claire-Waldoff-Straße 7 · 10117 Berlin · Deutschland
 Telefon +49 (0)30 200786-157 · okoelsch@bve-online.de

Ganztägig · **Anuga Wine Special 2013 – Seminare**

Kongresssprache · Deutsch/Englisch



Im Seminarraum des Anuga Wine Special erleben Sie informative und kurzweilige Referate zu den vielfältigen Wein-Themen.

Immer ergänzt durch die Vorstellung kleiner und großer Sommelier-Tipps für den weinambitionierten Gastronomen und Händler.

- 11:00 Uhr** Einblicke zum Thema Weingenuss von der Loire ·
Christine Balais
- 13:00 Uhr** Schokolade und Wein: Immer wieder verführerisch ·
Christine Balais
- 14:00 Uhr** Kaviar und Champagner · **Markus del Monego**
- 15:00 Uhr** Heller Wein aus dunklen Trauben – Rosé & Co. aus Bordeaux ·
Markus del Monego
- 16:00 Uhr** Klassifizierte Weine – die neue Welt des VDP ·
Markus del Monego

Ort · Halle 7, Stand E 089/D 070

Veranstalter · Sommelier Consult GmbH und Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1 · 50679 Köln · Deutschland

Telefon +49 (0)221 821-3618 · Telefax +49 (0)221 821-2866

a.krause@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

Ganztägig · **Anuga Culinary Stage**



In dem modernen Kochstudio mit allen technischen Raffinessen einer funktionellen Gastronomieküche werden den Anuga Besuchern täglich verschiedene Kochshows präsentiert. Das

große Auditorium mit über 200 Sitzplätzen bietet den richtigen Rahmen für die Stars der internationalen Kochszene. Lassen Sie sich inspirieren von unseren Partnern und vielen guten und anspruchsvollen Ideen für die internationale Küche von morgen.

- 11:00 Uhr** United Against Waste
- 12:00 Uhr** BOHNER
- 13:00 Uhr** Herba Food
- 14:00 Uhr** Fusion Chef
- 15:00 Uhr** Lebensmittel Praxis
- 16:00 Uhr** Lebensmittel Praxis
- 17:00 Uhr** La Cucina Mediterranea
- 18:00 Uhr** Disney

Ort · Halle 7, Stand E 050/E 068, Culinary Stage

Veranstalter · Koelnmesse GmbH · Messeplatz 1 · 50679 Köln · Deutschland
 Telefon +49 (0)221 821-3618 · Telefax +49 (0)221 821-2866
 a.krause@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

Ganztägig · Pizza e Pasta

Kongresssprache · Deutsch/Englisch

Deutschlands Vorentscheid für die Pizza-Weltmeisterschaft!

Jedes Jahr findet in Parma die Pizza-Weltmeisterschaft statt. Der Vorentscheid, der die deutschen Teilnehmer für 2014 ermittelt, wird im Rahmen der Anuga stattfinden. Sehen Sie, wer sich 2014 für Deutschland um den heiß begehrten Weltmeistertitel bemüht.

Ort · Halle 7, Stand E010/F019

Veranstalter · Scuola Italiana Pizzaioli und Koelnmesse Srl
 20126 Mailand · Italien · giulia.falchetti@koelnmesse.it · www.koelnmesse.it

Ganztägig · Ausstellung zu neuen Produkten und Trends

Im Rahmen der diesjährigen Anuga in Köln präsentiert Innova Market Insights neue Produkttrends in seinem Pavillon. Fundierte Informationen über Trends geben tiefe Einblicke in Themen wie Geschmack, Verpackung und Technologietreiber. Zudem werden Beispiele innovativer Produkte aus aller Welt angeführt

Ort · Congress-Centrum Ost, Blauer Salon

Veranstalter · Koelnmesse GmbH und Innova Market Insights B.V.
 Marketing 22 · 6921 RE Duiven · Niederlande · Florian Parthe
 Tel. +31 26 319 2002 · Fax +31 26 319 0659 · florian@innovami.com

Ganztägig · Vorträge zu neuen Produkten und Trends

Kongresssprache · Deutsch/Englisch

Im Rahmen der diesjährigen Anuga in Köln präsentiert Innova Market Insights neue Produkttrends in seinem Pavillon. Fundierte Informationen über Trends geben tiefe Einblicke in Themen wie Geschmack, Verpackung und Technologietreiber. Zudem werden Beispiele innovativer Produkte aus aller Welt angeführt.

Auf drei Präsentationsveranstaltungen pro Tag gibt der Marktforscher live auf dem Pavillon Einblick in verschiedene Schlüsselthemen der Branche:

Alle Informationen, die in diesem Jahr im Pavillon zur Verfügung gestellt werden, entstammen der Innova Datenbank. Dieses Online-Tracking-Tool zur Produktentwicklung nutzt ein Netzwerk aus internationalen Feldforschern und gibt Informationen über Produkteinführungen weltweit. Innova Market Insights geht noch einen Schritt weiter und stellt eingehende Analysen von neuen Produkten, Trends und maßgeschneiderte Serviceleistungen unserer Forscher zur Verfügung. In der schnelllebigen Industrie von heute ist eine Informationsquelle dieser Art unabdingbar.

www.innovadatabase.com

Ort · Congress-Centrum Ost, Blauer Salon

Veranstalter · Koelnmesse GmbH und Innova Market Insights B.V.
Marketing 22 · 6921 RE Duiven · Niederlande · Florian Parthe
Tel. +31 26 319 2002 · Fax +31 26 319 0659 · florian@innovami.com

10:00 Uhr – 12:00 Uhr · Verpackungsmanagement als Lieferbedingung

**Workshop für Exporteure mit dem Fokus auf die Recycling-Richtlinien
in Deutschland und anderen EU-Länder**

Kongresssprache · Englisch

Die Anforderungen an Hersteller in Bezug auf Recycling und Kennzeichnungspflichten werden immer komplizierter und umfangreicher.

Dieser Workshop wird exportierenden Unternehmen helfen, diese Anforderungen zu verstehen und ihnen zu entsprechen. In dem Workshop wird ein klarer Überblick über die Verpflichtungen und die daraus resultierenden Kosten geschaffen. Es werden Informationen über die Verpackungsrichtlinien der EU gegeben. Außerdem werden Fragen zu den Themen Lizenzgebühren, Buchhaltung und die Handhabung mit Marken wie der Green Dot in Deutschland oder anderen in den EU-Ländern beantwortet.

Während des Events sind alle Referenten jederzeit für Fragen und zum Gedankenaustausch offen.

Dieser Workshop ist für alle Unternehmen der Verpackungsbranche zugänglich: Exportunternehmen, Endverbraucher, Herstellern von Verpackungen und Unternehmen, die in der Distribution oder im Einzelhandel engagiert sind.

Ort · Congress-Centrum West, Kristallsaal, Salon Allegro

Veranstalter · AHK Dänemark, Frankreich, Italien, Niederlande & Schweden
Nassauplein 30 · 2585 Den Haag · Niederlande · Telefon +3170 3114 158
Telefax +3170 3114 198 · g.corbelli@dnhk.org · www.dnhk.org

10:00 Uhr – 17:00 Uhr · IFS PACsecure Day

Kongresssprache · Englisch

Themen dieser Veranstaltung sind:

- Einführung in das IFS PACsecure
- HACCP innerhalb des IFS PACsecure
- Die Verbindung zwischen IFS Food und IFS PACsecure
- Wie ein IFS PACsecure Prüfer arbeitet
- Wie man IFS PACsecure umsetzen kann und für die Prüfung vorbereiten kann

Ort · Congress-Centrum West, Kristallsaal, Sektion 1

Veranstalter · IFS Management GmbH · Am Weidendamm 1A · 10117 Berlin
 Deutschland · info@ifs-certification.com · www.ifs-certification.com

10:00 Uhr – 17:00 Uhr · BVE Krisenmanagement

Kongresssprache · Deutsch

Fachseminar Modul: Recht & Behörde

Produktbezogene Krisen stellen gerade für kleinere und mittlere Unternehmen der Ernährungsindustrie oftmals eine schwierige Herausforderung dar. Die daraus resultierenden Anforderungen sind komplex, da es sowohl internen als auch externen Belangen schnellstmöglich zu entsprechen gilt. Im Rahmen des Fachseminars werden ausgewählte rechtlich relevante Aspekte zur Krise behandelt; Informationen über Erwägungen vermittelt, von denen sich Behörden in Krisensituationen leiten lassen und darüber hinaus Möglichkeiten aufgezeigt, welche Versicherungsprodukte in Betracht kommen, um entsprechenden Risiken entgegenzuwirken.

Referenten: **RA Dr. Marcus Girnau** · Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL)
Sarah Kleine-Doepke · Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW
RA Alexander Pitzer · Krell Weyland Grube Rechtsanwälte
Dr. Detlef Stolp · BALVI
RA Dr. Friedhelm G. Nickel
Rainer Schuler · Südvers Assekuranzmakler
Moderation: **Anselm Elles** · AFC Risk & Crisis Consult

Ort · Congress-Centrum Nord, Konferenzraum C

Veranstalter · Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE)
 Irmengard Stingl · Claire-Waldoff-Straße 7 · 10117 Berlin · Deutschland
 Telefon +49 (0)30 200786-161 · Telefax +49 (0)30 200786-190
 istingl@bve-online.de

11:00 Uhr · **Bio-Kompetenzzentrum**

Simultan übersetzt in Deutsch/Englisch

Veganisierung als Zukunftsalternative

Die Veganisierung bisheriger tierbasierter Produkte als Zukunftsalternative im Dienst von Menschen, Tieren und Biosphäre und warum sich Wissenschaftler, Unternehmer und Welternährungsexperten dafür einsetzen.

Referenten: **Christian Vagedes** · Moderation · Vegane Gesellschaft Deutschland
Stephanie Mittermaier · Fraunhofer Institut
Jan Bredack · Veganz Supermarktkette
Katharina Weltecke · Pressereferentin World Food Programme der Vereinten Nationen, Bill Gates Foundation

Ort · Congress-Centrum Ost, Pressezentrum Ost

Veranstalter · Koelnmesse GmbH und bioPress · Erich Margrander
Schulstr. 10 · 74927 Eschelbronn · Deutschland · Telefon +49 (0)6226 4351
Telefax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

11:00 Uhr · **rheingold Salon – Colourcodes**

Simultan übersetzt in Deutsch/Englisch

Der Wert der Farben oder wie die Farbgestaltung unbewusst die Werbewahrnehmung beeinflusst.

Farben wird im Allgemeinen eine feste Bedeutung zugeschrieben. Tatsächlich ist aber die Farbwahrnehmung stark geprägt von der Zeit, in der wir leben. Gerade bei Werbung und Gestaltung ist sie eng verbunden mit den relevanten kulturellen Werten. Verändern sich die Werte, verändert sich auch die Farbwahrnehmung. Aber nicht nur das. Die Häufigkeit der Colourcodes, der Farbgebung, wird ebenfalls beeinflusst.

Seit 1999 messen wir regelmäßig, welche Farben Anzeigen, Plakate und seit einiger Zeit auch die Websites dominieren. Colorcodes machen Werte und Wertewandel sichtbar. Wie erleben Menschen diesen Wandel und wie können Unternehmen darauf reagieren?

Referentin: **Ines Imdahl** · Inhaberin und Geschäftsführerin rheingold salon, Agentur für Marktforschung

Ort · Congress-Centrum Ost, Offenbachsaal

Veranstalter · Koelnmesse GmbH und rheingold salon GmbH & Co. KG
Rainer Pfuhler · Hohe Straße 160–168 · 50667 Köln · Deutschland
Telefon +49 (0)221 912777-38 · Telefax +49 (0)221 912777-999
pfuhler@rheingold-salon.de · www.rheingold-salon.de

11:00 Uhr – 12:00 Uhr · **United Against Waste**

Kongresssprache · Deutsch

11:00 Uhr – Rundum ausgezeichnet –

11:30 Uhr Nachhaltigkeit bei Compass Group

Roland Brück · Direktor Qualitätsmanagement Compass Group

11:30 Uhr – Gemeinsam gegen Verschwendung –

12:00 Uhr **Alexandra Zaich** · Marketing Managerin Unilever Food Solution

Im Teil der globalen Bemühungen startet Unilever Food Solutions das Programm „United Against Waste“. Es soll der Food-Service-Industrie dabei helfen die Anforderungen gegen die Verschwendung von Lebensmitteln zu bewältigen. Dazu braucht es ein Bewusstsein für Verschwendung, die Bereitstellung von Instrumenten und Ressourcen und das Teilen der besten Möglichkeiten gegen Verschwendung in allen Sektoren der Industrie.

Professionelle bieten hier täglich Informationen, Instruktionen und Beratung, wie man nachhaltig agieren und umweltfreundlich Abfall entsorgen kann.

Ort · Halle 7, Stand E 050/E 068, Culinary Stage

Veranstalter · Koelnmesse GmbH und United Against Waste e.V.

Carl-Theodor-Straße 7 · 68723 Schwetzingen · Deutschland

Telefon +49 (0)6202 9259091 · Telefax +49 (0)6202 9259243

t.vonborstel@united-against-waste.de · www.united-against-waste.de

11:00 Uhr – 13:00 Uhr · **Einbeziehung der Eco-Innovationen in den Europäischen Lebensmittel-Sektor**

Kongresssprache · Englisch

11:00 Uhr Einführung und Präsentation der IDECOTROPHELIA und der EcoTroFood Konsortien

Daniele Rossi · CEO of Federalimentare

11:15 Uhr Definition von eco-Innovationen, eco-Designs und Applikationen im Lebensmittel-Sektor

Hélène-Diane Dage · Deputy Director, Innovation Unit of DG Enterprise and Industry

Beatrice Bortolozzo · ZBE consulting, Life Cycle Analysis

11:30 Uhr **Round-Table-Diskussion**

Wie kann man eco-innovativ in der Lebensmittelindustrie sein

Bertrand Emond · Head of Membership & Training at Campden

Geraldine Collet · Marketing and business development director, LES Crudettes company

12:30 Uhr Die ECOTROPHELIA Erfolgsgeschichte

Training der nächsten Führungsgeneration im Lebensmittel-sektor, damit Sie kompetente Eco-Designer werden

Clément Briard · team Croc'it, ECOTROPHELIA France

12:45 Uhr Zusammenfassung der Notwendigkeit eines starken europäischen Netzwerkes, welches auf eco-Innovationen aufbaut

13:00 Uhr Cocktails und Diskussion

Ort · Congress-Centrum West, Kristallsaal, Barcarole Raum

Veranstalter · IDECOTROPHELIA · 1 avenue du Dr. Albert Schweitzer
33402 Talence · Frankreich · Telefon +33 (0)540003814
elodie.baree@ensCbp.fr

12:30 Uhr · Bio-Kompetenzzentrum

Simultan übersetzt in Deutsch/Englisch

Verkostung

Die kommenden innovativen veganen Lebensmittel auf Grundlage der vom Fraunhofer-Institut entwickelten Lupinentechnologie mit dem Anspruch, ernährungsphysiologisch, sensorisch und geschmacklich den tierbasierten Produkten in nichts nachzustehen.

Probieren Sie Cremetorten, Mayonnaise, Salatdressings, Wurst und mehr ohne Tier, aber hochwertig und lecker.

Referenten: **Christian Vagedes** · Vegane Gesellschaft Deutschland
Karin Petersen · Prolupin
Dr. Stephanie Mittermaier · Fraunhofer IVV

Ort · Congress-Centrum Ost, Pressezentrum Ost

Veranstalter · Koelnmesse GmbH und bioPress · Erich Margrander
Schulstr. 10 · 74927 Eschelbronn · Deutschland · Telefon +49 (0)6226 4351
Telefax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

13:00 Uhr – 14:00 Uhr · **Markenzeichen Food**

Omni-Touchpointing führt zur Consumer Confusion – die Entscheidungsschlacht findet am Point-of-Sale statt

Simultan übersetzt in Deutsch/Englisch

95 Prozent der Kaufentscheidungen im FMCG-Bereich finden unbewusst statt. Dieses Ergebnis belegen gleich mehrere Studien. Zeitgleich erfolgt eine zunehmende Digitalisierung der Kommunikationskanäle, die das Verhalten der Zielgruppe maßgeblich verändert. Social-Media-Marketing, Online-Marketing, klassische Print-Werbung, hier ein TV-, dort ein Radio-Spot: Der heutige Medien-Mix bietet vielfältige Möglichkeiten, um seine Zielgruppe zu erreichen. Doch gerade diese Vielzahl an Kommunikationskanälen führt zu einer stärkeren Verwirrung und Konfusion auf Seiten der Verbraucher. Dies liegt in der begrenzten kognitiven Verarbeitungskapazität des Menschen begründet.

Genau hierin besteht eine große Chance für den Point-of-Sales-Bereich, denn verschiedene Studien belegen, dass ca. 95 Prozent aller Kaufentscheidungen im FMCG-Bereich unbewusst stattfinden. Es spielt somit keine Rolle, ob der Shopper vorher ausgefeilte, in sich stimmige 360°-Kampagnen rezipiert hat. Seine Entscheidung fällt er direkt am Ladenregal im Supermarkt.

Struktur

- Omni-Touchpointing führt zur Ineffizienz der Kommunikationskanäle
- Neurowissenschaftliche Erkenntnisse zur kognitiven Consumer Confusion
- Paradigmenwechsel – weniger Consumer- und mehr Shopper-Marketing
- Die neuen Erfolgsrezepte für exzellentes Shopper-Marketing
- Conclusio und Ausblick – Next Generation-Konzepte

Referent: **Thorsten Rudeck** · Vorsitzender der Geschäftsführung,
Bongrain Deutschland GmbH

Ort · Congress-Centrum Ost, Offenbachsaal

Veranstalter · Markenzeichen · Carolin Blum · Hanauer Landstraße 196a
60314 Frankfurt am Main · Deutschland · carolin.blum@markenzeichen.eu
www.markenzeichen.eu

14:00 Uhr · **Bio-Kompetenzzentrum**

Simultan übersetzt in Deutsch/Englisch

Das Regionalfenster – Grundlage für bundesweit einheitliche und transparente Kennzeichnung

Beim Regionalfenster handelt es sich um ein Informationsfeld, das zusätzlich zu bestehenden Qualitäts- und Herkunftszeichen auf dem Produkt verwendet wird. Es informiert über die Herkunft der landwirtschaftlichen

Zutaten, den Ort der Verarbeitung und im Einzelfall auch über landwirtschaftliche Vorstufen wie Futtermittel.

Im Frühjahr 2013 startete die Testphase der freiwilligen Deklaration zunächst in ausgewählten Regionen. Die Uni Kassel und das Forschungsinstitut für Biologischen Landbau (FiBL) prüften Möglichkeiten der Etikettierung und darüber hinaus die Akzeptanz beim Verbraucher. Die Ergebnisse der Testphase werden auf der Anuga präsentiert. Den Startschuss für die Umsetzung des Regionalfensters gibt Frau Bundesministerin Aigner am 11. September.

Referenten: **Peter Klingmann** · Vorstand Regionalfenster e.V.
Axel Wirz · FiBL

Ort · Congress-Centrum Ost, Pressezentrum Ost

Veranstalter · Koelnmesse GmbH und bioPress · Erich Margrander
Schulstr. 10 · 74927 Eschelbronn · Deutschland · Telefon +49 (0)6226 4351
Telefax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

14:00 Uhr · **WellFood 2013**

Simultan übersetzt in Deutsch/Englisch



Das Branchen-Forum für Ausgewogene Ernährung & Functional Food

Die WellFood-Bewegung findet in Deutschland immer mehr Anhänger. Während die Industrie Health & Functional Food-Produkte entwickelt, widmet sich der Handel dem Thema „Ausgewogene Ernährung“ über Ernährungsberatung vor Ort. Auch das WellFood-Forum, ein gemeinsames Projekt von Lebensmittel Praxis (LP), Koelnmesse und der BVE, beleuchtet nationale und internationale Aspekte rund um Ausgewogene Ernährung & Functional Food.

Vor diesem Hintergrund referieren Experten zu folgenden Themen:

- Was sind die Trends von morgen?
- Wie sehen die Handelskonzepte zum Thema „Gesunde Ernährung“ aus?
- Wie bringt der Handel dem Verbraucher das Thema nahe?
- Wie sehen aktuell die rechtlichen Rahmenbedingungen aus?

Ort · Congress-Centrum West, Kristallsaal, Sektion 3

Veranstalter · Koelnmesse GmbH · Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) und Lebensmittel Praxis (LP)
Messeplatz 1 · 50679 Köln · Deutschland · Telefon +49 (0)221 821-3618
Fax +49 (0)221 821-2866 · a.krause@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

17:00 Uhr – 19:00 Uhr · Happy Hour

Kongresssprache · Englisch/Italienisch

Die besten italienischen Lebensmittel

Ort · Halle 4.1, Stand C 011/D 018

Veranstalter · Koelnmesse Srl und Italia del Gusto

Viale Delle Esposizioni, 393/A · 43126 Parma · Italien

Telefon +39 (0)521 776678 · Telefax +39 (0)521 783487

efiore@italiadelgusto.biz

17:00 Uhr – 22:00 Uhr · Be 100 % Italian

Kongresssprache · Englisch/Italienisch

Probiere die italienische Happy Hour!

Ort · Halle 7, Stand D 129/B 100

Veranstalter · Tradizione Italiana Italian Food Tradition Scarl

Alessandra Fiore · Telefon +39 3669613558

a.fiore@italianfoodtradition.com · www.italianfoodtradition.com

19:00 Uhr · Bio Abendempfang mit Bio-Büfett, guten biologischen und geistigen Getränken

Kongresssprache · Deutsch

(nur auf besondere Einladung)

Die Bio-Akteure treffen sich zu lockeren Gesprächen und zwanglosem Kennenlernen. Das hervorragende Angebot an Essen und Trinken ist legendär und überzeugt den letzten Kritiker von den überragenden Eigenschaften natürlicher Lebensmittel. Natur schmeckt und darf dabei auch gesund sein. Begrenzte Teilnehmerzahl. Bitte melden Sie sich formlos an per E-Mail unter: em@biopress.de

Ort · Congress-Centrum Ost, Pressezentrum Ost

Veranstalter · BMELV, Koelnmesse GmbH und bioPress · Erich Margrander

Schulstr. 10 · 74927 Eschelbronn · Deutschland · Telefon +49 (0)6226 4351

Telefax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

Mittwoch, 09.10.2013

Ganztägig



Unter dem Motto „Made in Germany – German Quality meets Global Markets“ präsentieren das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) und die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE) an ihrem Messestand mehrmals täglich Veranstaltungen zur deutschen Spezialitätenküche.

10:30 Uhr und 12:30 Uhr · **Spezialitäten aus Deutschland – BMELV/BVE Kochshow**

Die deutsche Küche bietet mehr als nur Sauerkraut und Würstchen. Das beweist Ihnen ein Spitzenkoch mit Spezialitäten aus deutschen Regionen und Hintergrundinformationen zu ausgewählten Produkten. Lassen Sie sich von pfiffigen Kreationen mit deutschen Lebensmitteln überraschen!

12:00 Uhr · **BVE Rotes Sofa – Unternehmer im Gespräch**

In einer moderierten Gesprächsrunde berichten Unternehmen der deutschen Ernährungsindustrie und des Lebensmittelhandels über die Erfolgsfaktoren von Lebensmitteln „Made in Germany“. Lernen Sie Unternehmerpersönlichkeiten hautnah kennen und erfahren Sie, welchen Beitrag ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein der Unternehmer für den Erfolg deutscher Lebensmittel im internationalen Vergleich leistet.

Ort · Halle 10.2, Stand A 040–C 049

Veranstalter · Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) · Gabriele Heimbach, Leiterin des Referates Messen · Rochusstraße 1 · 53123 Bonn · Deutschland
Telefon +49 (0)228 99529-3458 · 427@bmelv.bund.de und
Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE)
Olivier Kölsch · Claire-Waldoff-Straße 7 · 10117 Berlin · Deutschland
Telefon +49 (0)30 200786-157 · okoelsch@bve-online.de

Ganztägig · **Anuga Wine Special 2013 – Seminare**

Kongresssprache · Deutsch oder Englisch



Im Seminarraum des Anuga Wine Special erleben Sie informative und kurzweilige Referate zu den vielfältigen Wein-Themen.

Immer ergänzt durch die Vorstellung kleiner und großer Sommer-Tipps für den weinambitionierten Gastronomen und Händler.

- 11:00 Uhr** Wein & Pfeffer · **Sebastian Bordthäuser**
- 13:00 Uhr** Bordeaux – Linkes Ufer und rechtes Ufer als jeweils perfekte Speisebegleiter · **Sebastian Bordthäuser**
- 15:00 Uhr** Bordeaux Supérieur – die modernen Klassiker
Markus del Monego

Ort · Halle 7, Stand E 089/D 070

Veranstalter · Sommelier Consult GmbH und Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1 · 50679 Köln · Deutschland

Telefon +49 (0)221 821-3618 · Telefax +49 (0)221 821-2866

a.krause@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

Ganztägig · **Anuga Culinary Stage**



In dem modernen Kochstudio mit allen technischen Raffinessen einer funktionellen Gastronomieküche werden den Anuga Besuchern täglich verschiedene Kochshows präsentiert. Das große Auditorium mit über 200 Sitzplätzen bietet den richtigen Rahmen für die Stars der internationalen Kochszene. Lassen Sie sich inspirieren von unseren Partnern und vielen guten und anspruchsvollen Ideen für die internationale Küche von morgen.

- 11:00 Uhr** ENOLOGOS
- 12:00 Uhr** Fusion Chef
- 13:00 Uhr** La Cucina Mediterranea
- 14:00 Uhr** Royal Meat
- 15:00 Uhr** La Cucina Mediterranea
- 16:00 Uhr** BOHNER

Ort · Halle 7, Stand E 050/E 068, Culinary Stage

Veranstalter · Koelnmesse GmbH · Messeplatz 1 · 50679 Köln · Deutschland

Telefon +49 (0)221 821-3618 · Telefax +49 (0)221 821-2866

a.krause@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

Ganztägig · Pizza e Pasta

Kongresssprache · Deutsch oder Englisch

Die Pizza „in pala“ und „a metro“!

Zubereitungen, die auf die antiken römischen Öfen zurückzuführen sind und an die heutige Zeit angepasst wurden: ein hoher Teig, weich und zugleich knusprig und besonders verdaulich. Nach der runden Pizza auf jeden Fall Europas beliebteste Pizzaspezialität!

Diese Veranstaltung findet unter der Leitung der Ausbilder von der italienischen Schule für Pizzabäcker statt.

Ort · Halle 7, Stand E 010/F 019

Veranstalter · Scuola Italiana Pizzaioli und Koelnmesse Srl

20126 Mailand · Italien · giulia.falchetti@koelnmesse.it · www.koelnmesse.it

Ganztägig · Ausstellung zu neuen Produkten und Trends

Im Rahmen der diesjährigen Anuga in Köln präsentiert Innova Market Insights neue Produkttrends in seinem Pavillon. Fundierte Informationen über Trends geben tiefe Einblicke in Themen wie Geschmack, Verpackung und Technologietreiber. Zudem werden Beispiele innovativer Produkte aus aller Welt angeführt

Ort · Congress-Centrum Ost, Blauer Salon

Veranstalter · Koelnmesse GmbH und Innova Market Insights B.V.

Marketing 22 · 6921 RE Duiven · Niederlande · Florian Parthe

Tel. +31 26 319 2002 · Fax +31 26 319 0659 · florian@innovami.com

Ganztägig · Vorträge zu neuen Produkten und Trends

Kongresssprache · Deutsch oder Englisch

Im Rahmen der diesjährigen Anuga in Köln präsentiert Innova Market Insights neue Produkttrends in seinem Pavillon. Fundierte Informationen über Trends geben tiefe Einblicke in Themen wie Geschmack, Verpackung und Technologietreiber. Zudem werden Beispiele innovativer Produkte aus aller Welt angeführt. Auf drei Präsentationsveranstaltungen pro Tag gibt der Marktforscher live auf dem Pavillon Einblick in verschiedene Schlüsselthemen der Branche:

Alle Informationen, die in diesem Jahr im Pavillon zur Verfügung gestellt werden, entstammen der Innova Datenbank. Dieses Online-Tracking-Tool zur Produktentwicklung nutzt ein Netzwerk aus internationalen Feldforschern und gibt Informationen über Produkteinführungen weltweit. Innova Market Insights geht noch einen Schritt weiter und stellt eingehende Analysen von neuen Produkten, Trends und maßgeschneiderte Serviceleistungen unserer Forscher zur Verfügung. In der schnelllebigen Industrie von heute ist eine Informationsquelle dieser Art unabdingbar.

www.innovadatabase.com

Ort · Congress-Centrum Ost, Blauer Salon

Veranstalter · Koelnmesse GmbH und Innova Market Insights B.V.
Marketing 22 · 6921 RE Duiven · Niederlande · Florian Parthe
Tel. +31 26 319 2002 · Fax +31 26 319 0659 · florian@innovami.com

11:00 Uhr · **Bio-Kompetenzzentrum**

Simultan übersetzt in Deutsch/Englisch

Braucht Ernährung professionelle Beratung?

Gemeinsame Aufgaben für Handel und Ernährungswissenschaftler. Die Rolle der Einkaufsstätten als Nachrichtendrehscheibe gehört der Vergangenheit an. In den Gängen zwischen den Regalen ist der Supermarktkunde allein, an der Kasse herrscht Schweigen und an den Theken oft Ratlosigkeit. Wie können sie dennoch miteinander kommunizieren – die Verbraucher und die Kaufleute – und welche Fragen finden die richtigen Antworten, wenn es um Rezepte, um Eigenschaften oder Inhaltsstoffe geht?

Referentin: **Dr. Petra Kühne** · (Moderation)
Kerstin Ladage · Ernährungsservice Edeka
Minden-Hannover Stiftung & Co. KG

Ort · Congress-Centrum Ost, Pressezentrum Ost

Veranstalter · Koelnmesse GmbH und bioPress · Erich Margrander
Schulstr. 10 · 74927 Eschelbronn · Deutschland · Telefon +49 (0)6226 4351
Telefax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

12:00 Uhr · **Bio-Kompetenzzentrum**

Simultan übersetzt in Deutsch/Englisch

Kennzeichnung veganer Produkte

Glaubwürdigkeit gegenüber dem Verbraucher, Transparenz und Fortschrittlichkeit der Hersteller.

Referenten: **Christian Vagedes** · Vegane Gesellschaft Deutschland
Reuben Proctor · Autor, Veganlabel-Berater
Doris Maiwald · Govinda Natur

Ort · Congress-Centrum Ost, Pressezentrum Ost

Veranstalter · Koelnmesse GmbH und bioPress · Erich Margrander
Schulstr. 10 · 74927 Eschelbronn · Deutschland · Telefon +49 (0)6226 4351
Telefax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

17:00 Uhr – 18:00 Uhr · **Happy Hour**

Kongresssprache · Englisch/Italienisch

Die besten italienischen Lebensmittel

Ort · Halle 4.1, Stand C 011/D 018

Veranstalter · Koelnmesse Srl und Italia del Gusto
Viale Delle Esposizioni, 393/A · 43126 Parma · Italien
Telefon +39 (0)521 776678 · Telefax +39 (0)521 783487
efiore@italiadelgusto.biz

17:00 Uhr – 18:00 Uhr · **Be 100 % Italian**

Kongresssprache · Englisch/Italienisch

Probiere die italienische Happy Hour!

Ort · Halle 7, Stand D 129/B 100

Veranstalter · Tradizione Italiana Italian Food Tradition Scarl
Alessandra Fiore · Telefon +39 3669613558
a.fiore@italianfoodtradition.com · www.italianfoodtradition.com

Stand 09.09.2013

Änderungen und Aktualisierungen zum Rahmenprogramm finden Sie auf unserer Homepage unter www.anuga.de oder www.anuga.com

Sonderschauen

taste13 – Der Innovationswettbewerb der Anuga



Auf der Anuga spielt Produktinnovation immer eine besonders große Rolle. Als zentrale Innovationsschau der Anuga bündelt auch 2013 die Sonderschau *taste13* die besten neuen Produkte, Trends und zukunftsweisende Konzepte. Ausgewählt von einer Jury, die aus Fachjournalisten besteht, werden hier die Top-Neuheiten der Anuga 2013 auf einen Blick präsentiert. Die ausgewählten Produkte werden in einer attraktiven Ausstellung im Messeboulevard Nord gezeigt und gleichzeitig auf der Anuga-Website präsentiert.

Ort · Messeboulevard Nord

Veranstalter · Koelnmesse GmbH · Unternehmenskommunikation/PR
Messeplatz 1 · 50679 Köln · Deutschland · Telefon +49 (0)221 821-0
info@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

Forum „Visions of Cooking“



Das Forum „**Visions of Cooking**“ liefert Entscheidern und Anwendern aus den Bereichen Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung anhand praxisbezogener Anwendungs- verfahren Lösungsvorschläge, Tipps und Denkanstöße, die Ihre Konzepte für die Abläufe in Ihrer Großküche revolutionieren. Lassen Sie sich von den modernsten Gartechnologien und deren Einsatzmöglichkeiten überzeugen und erleben Sie aktiv die innovativen Highlights der Branche.

Partner der Visions of Cooking sind

**Handelshof Management, Hörstke Großküchentechnik,
Kahla Thüringen Porzellan, Lichtart Osnabrück, Liebherr,
Lütticke & Tschirschnitz und Meiko Maschinenbau**

Ort · Halle 7, Stand A 050

Veranstalter · Koelnmesse GmbH · Messeplatz 1 · 50679 Köln · Deutschland
Telefon +49 (0)221 821-3618 · Fax +49 (0)221 821-2866
a.krause@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

BVLH-Retailforum 2013 **Sustainability. Food Safety. Transparency.**



Der Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V. (BVLH) präsentiert zur Anuga 2013 wieder aktuelle und innovative Themen und Projekte

aus der Ernährungsbranche.

Unter dem Motto „Food – Quality – Value“ werden mit GlobalGAP, IFS und Orgainvent drei der führenden Initiativen zur Qualitätssicherung bei Lebensmitteln vorgestellt. In Zusammenarbeit mit dem Bundesverband Deutsche Tafel e.V. zeigt der BVLH Möglichkeiten einer sinnvollen Nutzung von überschüssigen Nahrungsmitteln und in Zusammenarbeit mit der GS1 Germany GmbH wird vorgestellt, wie das mobile Internet heute und morgen für Transparenz in Sachen Produktion, Herkunft und Zusammensetzung von Lebensmitteln sorgt. Als Beispiel für die Aus- und Weiterbildungsaktivitäten des Handels wird sich die Bundesfachschule des Lebensmittelhandels aus Neuwied auf dem Stand des BVLH präsentieren.

In Zusammenarbeit mit dem EHI Retail Institute wird der BVLH auf dem Retailforum aktuelle Zahlen zu Bruch und Verderb im deutschen Lebensmittelhandel vorstellen. Vor dem Hintergrund der aktuellen Diskussion um die Verschwendung von Lebensmitteln wird damit ein wichtiger Beitrag zur Objektivierung der vorhandenen Zahlenbasis geleistet. Bisher gibt es ausschließlich Schätzungen darüber, in welchem Umfang produzierte Lebensmittel ungenutzt bleiben. Zum Anlass der Anuga 2013 wird diese Informationslücke für den Einzelhandel geschlossen werden.

Seine Mitglieder, Freunde und Förderer wird der BVLH wieder in seiner Lounge im Messeboulevard Mitte empfangen. Ebenso wird das Retailforum mit seinen Themen wieder Anlaufstelle für die offiziellen Messerundgänge und die Fachpresse sein. Der BVLH freut sich auf die vielen Besucher aus dem In- und Ausland.

Ort · Messeboulevard Mitte

Veranstalter · Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels (BVLH)
Am Weidendamm 1A · 10117 Berlin · Deutschland
Telefon +49 (0)30 726250-80 · Telefax +49 (0)30 726250-85
bvlh@einzelhandel.de · www.bvlh.net

Anuga Culinary Stage und Koch des Jahres 2013



In dem modernen Kochstudio mit allen technischen Raffinessen einer funktionellen Gastronomieküche werden den Anuga Besuchern täglich verschiedene Kochshows präsentiert. Das große Auditorium mit über 200 Sitzplätzen bietet den richtigen Rahmen für die Stars der internationalen Kochszene. Lassen Sie sich inspirieren von unseren Partnern und vielen guten und anspruchsvollen Ideen für die internationale Küche von morgen. Besonderes Highlight auf der Anuga Culinary Stage ist am Montag, den 07.10.2013 die Veranstaltung **Koch des Jahres**, der Kochwettbewerb zur Anuga.

Der **Koch des Jahres** ist der Wettbewerb für aufstrebende Köche aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. In vier Vorentscheidungen in den Metropolen Deutschlands wurden die Finalisten gekürt, die beim großen Finale auf der Anuga gegeneinander antreten.

Erleben Sie acht junge, motivierte Köche, die an diesem Tag vor Ihren Augen ein dreigängiges Menü kochen, anrichten und präsentieren. Eine hochkarätig besetzte Jury um den Juryvorsitzenden Dieter Müller wird vor Ort die Speisen bewerten und den Sieger küren.

Neben dem Titel, der beruflichen Anerkennung und dem Prestigegewinn winken den Gewinnern Preise im Gesamtwert von 26.000 Euro.

Partner mit einer eigenen Messe-Präsenz im Umfeld der Fläche sind

Unilever Food Solutions, AHGZ, Dick Messer, Ron Zacapa, fusion Chef, Basic textur, Dr. Schnell, Royal Meat, Zieher, Jobeline, Resch & Frisch, Servicebund, Koppert Cress, Bohner, I O coffe, boiron, Duckstein, Premium Food & Wine, Vöslauer, The Grand Wines, Restaurantkritik, Alegria und Aktion Kinderträume

Ort · Halle 7, Stand E 050

Veranstalter · Koelnmesse GmbH · Messeplatz 1 · 50679 Köln · Deutschland
Telefon +49 (0)221 821-3618 · Fax +49 (0)221 821-2866
a.krause@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

Der DEHOGA Marktplatz Gastronomie

Die DEHOGA-Sonderschau in Kooperation mit der Koelnmesse



Der Gemeinschaftsstand des DEHOGA Bundesverbandes und des DEHOGA Nordrhein-

Westfalen verspricht einmal mehr die zentrale

Kommunikations- und Wissensplattform von Hotellerie und Gastronomie auf der Anuga zu werden. Der Verband präsentiert sich in Halle 7 innerhalb der Fachmesse Anuga FoodService mit seinem umfangreichen Service- und Dienstleistungsangebot. Auf gut 500 Quadratmetern wird zudem moderne Gastronomie erlebbar. Kreative Snacks, trendige Wellness- und Saftbars sowie eine entspannte Atmosphäre schaffen den idealen Rahmen für Hoteliers, Gastronomen, Freunde und Partner der Branche, um auf dem DEHOGA Marktplatz miteinander ins Gespräch zu kommen, sich inspirieren zu lassen, neue Ideen zu entwickeln und Energie zu tanken.

Ort · Halle 7, Stand E 110

Veranstalter · Koelnmesse GmbH in Kooperation mit DEHOGA, Deutscher Hotel- und Gaststättenverband · Berlin · Deutschland und DEHOGA Gastgewerbe NRW

Sonderschau „Voll Bio“

Lebensmittelkaufleute brauchen den Vorsprung zum Wettbewerber.

Die Verbraucher suchen nach sinnvollen Alternativen auch im Supermarkt. Vielfalt im Bio-Sortiment ist die beste Antwort.

Auf der Sonderschau „Voll-Bio“ werden Bio-Lebensmittel zum fünften Mal seit 2003 zusammen mit der bioPress-Redaktion gekonnt in Szene gesetzt. Neben rund 1.600 Ausstellern mit Bio-Angeboten und den mehr als 300 reinen Bio-Ausstellern in der Anuga Organic-Halle finden die Besucher über 2.000 Bio-Produkte für den LEH konzentriert in der Sonderschau „Voll-Bio“. Die Anzahl der Outlets mit Bio-Grundsoriment ist auf mehrere Zehntausend gestiegen. Der LEH versorgt die deutschen Verbraucher heute flächendeckend mit Bioprodukten. Im nächsten Schritt fällt die Aufmerksamkeit auf ausgefallene Bio-Vollsortimente. „Voll-Bio“ wird jetzt zum Programm bei den Lebensmittel-Einzelhandels-Kaufleuten. Nichts spiegelt die Entwicklung der Bio-Angebote im LEH so anschaulich wie die Sonderschau auf der Anuga Organic.

Ort · Halle 5.1, Stand E 001

Veranstalter · Koelnmesse GmbH mit dem bioPress Verlag
 Schulstraße 10 · 74927 Eschelbronn · Deutschland
 Telefon +49 (0)6226 4351 · Telefax +49 (0)6226 40047
 em@biopress.de · www.biopress.de

Anuga Wine Special 2013



Komprimierte Darstellung der angebotenen Weine auf der Degustationsfläche der Anuga. Unter den ausgestellten Weinen wählt eine Fachjury unter Vorsitz des Weltmeistersommeliers Markus del Monego die besten Weine der jeweiligen Kategorie und zeichnet sie aus.

Ort · Halle 7, Stand E 089/D 070

Veranstalter · CaveCo und Koelnmesse GmbH · Messeplatz 1 · 50679 Köln
 Deutschland · Telefon +49 (0)221 821-3618 · Telefax +49 (0)221 821-2866
 a.krause@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

OliveOil Market

NEU

Olivenöl-Verkostung ist die neue Sonderschau mit Verkostung und Beratung auf der Anuga 2013. Olivenöl als Teil der mediterranen Esskultur und erfreut sich nicht nur rund ums Mittelmeer großer Beliebtheit.

Eine qualitäts- und ernährungsbewusste Kundschaft treibt den Markt weltweit voran. Allerdings gibt es immer noch viele Themen, die aufgearbeitet werden müssen: Einkäufer und Verbraucher wollen mehr wissen zur geschmackliche Vielfalt oder den unterschiedlichen Qualitäten und Klassen. Olivenöle jeder Regionen und Qualitäten sind vertreten und das aus allen Herkunftsländern. Im Rahmen dieser Sonderschau wird auch die Darstellung und Vermarktung von Bio-Olivenöl eine zentrale Rolle spielen.

Ort · Boulevard Mitte

Veranstalter · Koelnmesse GmbH und bioPress · Erich Margrander
 Schulstraße 10 · 74927 Eschelbronn · Deutschland
 Telefon +49 (0)6226 4351 · Telefax +49 (0)6226 40047
 em@biopress.de · www.biopress.de

Supporting programme

Friday, 04.10.2013

7:00 p.m. · Anuga Executive Summit

*Simultaneous interpreting into German/English
(by invitation only)*

Topic · Food Values – Values treasure, create and secure

The Anuga Executive Summit offers top managers from the world's leading trading and industrial companies a forum for the discussion of current trends and strategic approaches to issues concerning the future.

Host Dr. David Bosshart

Managing Director, Gottlieb Duttweiler Institut

7:10 p.m. Welcoming remarks

7:15 p.m. Opening address

Friedhelm Dornseifer

President of the Federal Association of the German Retail Grocery Trade (BVLH)

7:25 p.m. Introduction of the speakers

7:30 p.m. Presentation for the trade

Herbert Bolliger · CEO Migros

8:00 p.m. Presentation for the industry

**Harry Brouwer · Chief Executive Officer
of Unilever Deutschland GmbH**

8:30 p.m. Welcoming remarks on behalf of Koelnmesse

Gerald Böse · Chief Executive Officer

8:45 p.m. Evening Meal and Branched Meeting

Venue · Theater am Tanzbrunnen

**Organizer · Federal Association of the German Retail Grocery Trade (BVLH),
Berlin · Germany · Federation of German Food and Drink Industries (BVE),
Berlin · Germany · The Consumer Goods Forum, Paris · Koelnmesse GmbH,
Cologne · Germany**

Saturday, 05.10.2013

All day



**made
in
Germany**

Under the motto "Made in Germany – German Quality meets Global Markets", the Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer Protection (BMELV) and the

Federation of German Food and Drink Industries (BVE) will be presenting events at their stand several times each day with a focus on German cuisine specialties.

10:30 a.m., 12:30 p.m. and 3:30 p.m. · Specialities from Germany – BMELV/BVE cooking show

German cuisine has more to offer than sauerkraut and sausage. On hand to prove it will be a top chef with German regional specialties and background information on selected products. Be sure you attend the show. You will be impressed by the imaginative creations made with German food products!

12:00 noon and 3:00 p.m. · The BVE Red Sofa – A Talk with Industry Leaders

In moderated talks representatives of successful companies in the German food industry and food trade discuss the quality of German food. Benefit from the insights offered by these sector professionals and learn about how German specialties as well as a distinct awareness for sustainability contribute to the success of German food products in an international comparison.

Venue · Hall 10.2, Stand A 040 – C 049

Organizer · Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer Protection (BMELV) · Gabriele Heimbach, Head of Section Fairs · Rochusstraße 1 53123 Bonn · Germany · Tel. +49 (0)228 99529-3458 · 427@bmelv.bund.de and Federation of German Food and Drink Industries (BVE) Olivier Kölsch · Claire-Waldoff-Straße 7 · 10117 Berlin · Germany Tel. +49 (0)30 200786-157 · okoelsch@bve-online.de

All day · **Anuga Wine Special 2013 – Seminars**

Congress language · German or English



The Anuga Wine Special, which will also be located in Hall 7, will feature an attractive tasting area with many wines from all over the world. As in previous years, the event will once again be professionally organized by the renowned World Champion Sommelier Markus Del Monego and his team.

- 11:00 a.m.** Caviar and Wine – unknown Bordeaux
in perfect combination · **Markus del Monego**
- 1:00 p.m.** Elsass and spices · **Christina Hilker**
- 2:00 p.m.** Anuga Wine Award Ceremony · **Markus del Monego**
- 4:00 p.m.** Switzerland and cheese · **Christina Hilker**

Venue · Hall 7, Stand E089/D070

Organizer · Sommelier Consult GmbH and Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1 · 50679 Köln · Germany

Tel. +49 (0)221 821-3618 · Fax +49 (0)221 821-2866

a.krause@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

All day · **Anuga Culinary Stage**



A variety of cooking shows will be presented to Anuga visitors on each day of the trade fair in this modern cooking studio with all the high-tech equipment of a professional catering kitchen.

The large auditorium with seating for over 200 spectators provides the ideal setting for the stars of the international culinary scene. The exciting final round of the **Chef of the Year** competition will take place here on Monday, 7 October 2013.

- 11:00 a.m. – 12:30 p.m.** Anuga Power Breakfast
- 1:00 p.m.** United Against Waste
- 2:00 p.m.** La Cucina Mediterranea
- 3:00 p.m.** Fusion Chef
- 4:00 p.m.** Herba Food
- 5:00 p.m.** La Cucina Mediterranea
- 6:00 p.m.** Royal Meat

Venue · Hall 7, Stand E050/E068, Culinary Stage

Organizer · Koelnmesse GmbH · Messeplatz 1 · 50679 Köln · Germany

Tel. +49 (0)221 821-3618 · Fax +49 (0)221 821-2866

a.krause@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

All day · Pizza e Pasta

Congress language · German or English

The gluten free Pizza!

Nobody needs to renounce on the worldwide most common meal. Get to know the whole production chain of Pizza – started with flour, getting to the covering till it ends with Mozzarella. All this is managed by trainers from the Italian school for Pizza bakery.

Venue · Hall 7, Stand E010/F019

Organizer · Scuola Italiana Pizzaioli and Koelnmesse Srl

20126 Mailand · Italy · giulia.falchetti@koelnmesse.it · www.koelnmesse.it

All day · Exhibition on New Products and Trends

Innova Market Insights will present a new product trends pavilion at this year's Anuga in Cologne. Hard-hitting trends data will include essential insights on flavor, packaging and technology drivers, as well as samples of innovative products from around the world.

Venue · Congress Centre East, Blauer Salon

Organizer · Koelnmesse GmbH and Innova Market Insights B.V.

Marketing 22 · 6921 RE Duiven · Netherlands · Florian Parthe

Tel. 0031 26 319 0650 · Fax 0031 26 319 0659 · angelique@innovami.com

All day · Speeches on New Products and Trends

Congress language · German or English

Innova Market Insights will present a new product trends pavilion at this year's Anuga in Cologne. Hard-hitting trends data will include essential insights on flavor, packaging and technology drivers, as well as samples of innovative products from around the world.

The market researcher will feature three daily live presentations at the pavilion on key industry topics:

All of the information at this year's pavilion is drawn from The Innova Database. This online NPD tracking tool, uses a network of international field researchers to report on product launches from around the world. But Innova Market Insights goes beyond this by providing in-depth analysis on new products, trends and a customized service from our researchers. In today's fast moving industry, this is a resource that you cannot afford to be without.

www.innovadatabase.com

Venue · Congress Centre East, Blauer Salon

Organizer · Koelnmesse GmbH and Innova Market Insights B.V.
Marketing 22 · 6921 RE Duiven · Netherlands · Florian Parthe
Tel. 0031 26 319 0650 · Fax 0031 26 319 0659 · angelique@innovami.com

10:00 a.m. · Opening Event

*Simultaneous interpreting into German/English/French/Italian
(by invitation only)*

Great opening of the Anuga 2013

Venue · Congress Centre East, Congress-Saal

Organizer · Federal Association of the German Retail Grocery Trade (BVLH),
Berlin · Germany · Federation of German Food and Drink Industries (BVE),
Berlin · Germany · Koelnmesse GmbH, Köln · Germany

1:00 p.m. – 2:00 p.m. · United Against Waste

Congress language · German

On the plate instead of in the garbage can

*Why is the amount of food that lands in the garbage increasing every year,
and what can companies and individuals do to reverse this trend?*

Speaker: **Valentin Thurn** · Filmmaker

*Valentin Thurn compares projects and initiatives from all over Europe and tries
to analyse the role that politics plays in the various countries.*

*The filmmaker Valentin Thurn has produced more than 40 television documents,
mainly for ARD, ZDF and ARTE.*

*His latest film, titled Taste the Waste, was one of the most successful documents
in German cinemas in 2011. In addition to winning the Environmental
Media Award of the environmental organization Deutsche Umwelthilfe, the
film received 15 other awards in Germany and abroad.*

Venue · Hall 7, Stand E050/E068, Culinary Stage

Organizer · United Against Waste e.V.

Carl-Theodor-Straße 7 · 68723 Schwetzingen · Germany

Tel. +49 (0)6202 9259091 · Fax +49 (0)6202 9259243

t.vonborstel@united-against-waste.de · www.united-against-waste.de

5:00 p.m – 7:00 p.m · Happy Hour*Congress language · English/Italian***Best Italian Food Products***Venue · Hall 4.1, Stand C 011/D 018**Organizer · Koelnmesse Srl and Italia del Gusto**Viale Delle Esposizioni, 393/A · 43126 Parma · Italy**Tel. +39 (0)521 776678 · Fax +39 (0)521 783487 · efiore@italiadelgusto.biz***5:00 p.m. – 7:00 p.m. · Be 100 % Italian***Congress language · English/Italian***Taste the Italian Happy hour!***Venue · Hall 7, Stand D 129/B 100**Organizer · Tradizione Italiana Italian Food Tradition Scarl**Alessandra Fiore · Tel. +39 3669613558**a.fiore@italianfoodtradition.com · www.italianfoodtradition.com***Sunday, 06.10.2013****All day**

Under the motto "Made in Germany – German Quality meets Global Markets", the Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer Protection (BMELV) and the

Federation of German Food and Drink Industries (BVE) will be presenting events at their stand several times each day with a focus on German cuisine specialties.

10:30 a.m., 1:30 p.m., 3:30 p.m. and 5:30 p.m. · Specialities from Germany – BMELV/BVE cooking show

German cuisine has more to offer than sauerkraut and sausage. On hand to prove it will be a top chef with German regional specialties and background information on selected products. Be sure you attend the show. You will be impressed by the imaginative creations made with German food products!

12:00 noon – 1:30 p.m.: BVE Special event – Sustainable trends in the food industry

The food market is shifting due to the need to use scarce resources responsibly as well as consumers' steadily rising food standards and increasingly critical view of their own purchasing behaviour. The Federation of German Food and Drink Industries (BVE) and the Society for Consumer Research (GfK) will be presenting their new Consumers' Choice 2013 study ("Consumer decisions focus on conscious consumption") exclusively at Anuga. In line with the main Anuga theme of "Food Values", which will be presented by Koelnmesse, an exciting panel discussion will focus on sustainable trends in the food industry.

Guests on the Red Sofa:

Christoph Minhoff · Main managing director, Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie

Gerald Böse · President and Chief Executive Officer of Koelnmesse

Dr. Robert Kecskes · Manager Strategic Customer Development, Gesellschaft für Konsumforschung

3:00 p.m. · The BVE Red Sofa – A Talk with Industry Leaders

In moderated talks, representatives of successful companies in the German food industry and food trade discuss the quality of German food. Benefit from the insights offered by these sector professionals and learn about how Quality and Sensors contribute to the success of German food products in an international comparison.

Venue · Hall 10.2, Stand A 040 – C 049

Organizer · Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer Protection (BMELV) · Gabriele Heimbach, Head of Section Fairs · Rochusstraße 1

53123 Bonn · Germany · Tel. +49 (0)228 99529-3458 · 427@bmelv.bund.de

and Federation of German Food and Drink Industries (BVE)

Olivier Kölsch · Claire-Waldoff-Straße 7 · 10117 Berlin · Germany

Tel. +49 (0)30 200786-157 · okoelsch@bve-online.de

All day · Anuga Wine Special 2013 – Seminars

Congress language · German or English



The Anuga Wine Special, which will also be located in Hall 7, will feature an attractive tasting area with many wines from all over the world. As in previous years, the event will once again be professionally organized by the renowned World Champion

Sommelier Markus Del Monego and his team.

- 11:00 a.m. Foodpairing with matured Riesling · **Sebastian Georgi**
 1:00 p.m. Cheese and Sweet Bordeaux Wines · **Sebastian Georgi**
 3:00 p.m. Caviar and Wine – Top Wines from Germany ·
Markus del Monego
 4:00 p.m. Great Terroris – The Classics from Bordeaux ·
Markus del Monego

Venue · Hall 7, Stand E089/D070

Organizer · Sommelier Consult GmbH and Koelnmesse GmbH
 Messeplatz 1 · 50679 Köln · Germany
 Tel. +49 (0)221 821-3618 · Fax +49 (0)221 821-2866
 a.krause@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

All day · **Anuga Culinary Stage**



A variety of cooking shows will be presented to Anuga visitors on each day of the trade fair in this modern cooking studio with all the high-tech equipment of a professional catering kitchen.

The large auditorium with seating for over 200 spectators provides the ideal setting for the stars of the international culinary scene. The exciting final round of the **Chef of the Year** competition will take place here on Monday, 7 October 2013.

- 11:00 a.m. – 12:30 p.m. Anuga Power Breakfast
 12:30 p.m. Fusion Chef
 2:00 p.m. 4000 kilometers of Flavours and products –
 Chile, country of culinary diversity! (Pro Chile)
 3:00 p.m. Old as the hills and as fit as a fiddle
 4:00 p.m. Oil from Spain
 5:00 p.m. La Cucina Mediterranea
 6:00 p.m. Royal Meat

Venue · Hall 7, Stand E050/E068, Culinary Stage

Organizer · Koelnmesse GmbH · Messeplatz 1 · 50679 Köln · Germany
 Tel. +49 (0)221 821-3618 · Fax +49 (0)221 821-2866
 a.krause@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

All day · Pizza e Pasta

Congress language · German or English

The neapolitanic Pizza!

Get to know the neapolitanic Pizza – modern and international interpreted. It is the worldwide best known Pizza and is baked by a traditional method.

Venue · Hall 7, Stand E010/F019

Organizer · Scuola Italiana Pizzaioli and Koelnmesse Srl

20126 Mailand · Italy · giulia.falchetti@koelnmesse.it · www.koelnmesse.it

All day · Exhibition on New Products and Trends

Innova Market Insights will present a new product trends pavilion at this year's Anuga in Cologne. Hard-hitting trends data will include essential insights on flavor, packaging and technology drivers, as well as samples of innovative products from around the world.

Venue · Congress Centre East, Blauer Salon

Organizer · Koelnmesse GmbH and Innova Market Insights B.V.

Marketing 22 · 6921 RE Duiven · Netherlands · Florian Parthe

Tel. 0031 26 319 0650 · Fax 0031 26 319 0659 · angelique@innovami.com

All day · Speeches on New Products and Trends

Congress language · German or English

Innova Market Insights will present a new product trends pavilion at this year's Anuga in Cologne. Hard-hitting trends data will include essential insights on flavor, packaging and technology drivers, as well as samples of innovative products from around the world.

The market researcher will feature three daily live presentations at the pavilion on key industry topics:

All of the information at this year's pavilion is drawn from The Innova Database. This online NPD tracking tool, uses a network of international field researchers to report on product launches from around the world. But Innova Market Insights goes beyond this by providing in-depth analysis on new products, trends and a customized service from our researchers. In today's fast moving industry, this is a resource that you cannot afford to be without. www.innovadatabase.com

Venue · Congress Centre East, Blauer Salon

Organizer · Koelnmesse GmbH and Innova Market Insights B.V.
 Marketing 22 · 6921 RE Duiven · Netherlands · Florian Parthe
 Tel. 0031 26 319 0650 · Fax 0031 26 319 0659 · angelique@innovami.com

11:00 a.m. · Centre of Expertise for Organic Products

Simultaneous interpreting into German/English

Vegan and organic belong together

The goal of “organic products for everyone” is hardly attainable if we continue to devote our farmland to feed crops and convert plant protein into animal protein at a ratio of 10:1. Organic for all would be possible – but only vegan.

Speakers: **Christian Vagedes** · Vegane Gesellschaft Deutschland
 Prof. Dr. Ulrich Köpke

Venue · Congress Centre East, Presscentre East

Organizer · Koelnmesse GmbH and bioPress · Erich Margrander
 Schulstraße 10 · 74927 Eschelbronn · Germany · Tel. +49 (0)6226 4351
 Fax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

11:00 a.m. – 12:30 p.m. · Why invest in Chile: opportunities in the Food sector

*Congress language · English
 (by invitation only)*

The Foreign Investment Committee, which is responsible for promoting Chile as a destination for foreign direct investment (FDI), will hold a seminar “Why invest in Chile: opportunities in the Food sector”. This seminar will address Chile’s business climate and investment opportunities in the Food industry, and will also include an overview of Chile’s food exports and a successful case study.

Chile is one of the world’s only five macrozones with a Mediterranean climate, offering excellent conditions for fruit growing, in addition to being a phytosanitary and zoosanitary island located in the southern hemisphere, allowing counter-season supply of the main northern hemisphere markets. The Chilean Foreign Investment Committee will also have a stand at the fair in Hall 3.1. (Stand A 073) where visitors will be able to obtain information and material about the country’s business climate on which it leads regional rankings.

Programme

- Opening Remarks, High level government official
- Investment opportunities in the Chilean Food Industry, Ms. Vanessa Severin, Investment Attraction Officer, Foreign Investment Committee
- Success Story
- Chile: a globally integrated Food Power: Prochile
- Questions/answers

To apply, please send an email at: info@ciechile.gob.cl

Contact: Vanessa Severin

Venue · Congress Centre West, Kristallsaal, Salon Allegro

Organizer · The Foreign Investment Committee · Vanessa Séverin

Ahumada 11 · Santiago · Chile · Tel. (56-2) 2698 4254

vseverin@ciechile.gob.cl · www.ciechile.gob.cl

11:00 a.m. – 2:00 p.m. · 2nd European Halal Congress

One Halal – One Certification – We create Values

Simultaneous interpreting into German/English/Turkish

(by invitation/application only)

Halal food. This type of food is one of nine trend topics at Anuga 2013. At this international forum leading speakers and specialists will provide participants with a wealth of first-hand information about Halal.

Opening and welcome

10:30 a.m. – 10:40 a.m. DTFOOD – Future Halal

What we eat in the future?

10:40 a.m. – 10:50 a.m. Welcome address

10:50 a.m. – 11:00 a.m. The Presidency of Turkish Standard Institute (TSE)

11:00 a.m. – 11:10 a.m. The Presidency of Religious Affairs of the republic
Turkey

11:10 a.m. – 11:20 a.m. The Presidency of Turkish Ministry of Health or
The Presidency of Turkish Ministry of Food,
Agriculture and Livestock

11:20 a.m. – 11:30 a.m. German part (requested)

Halal position in Germany

11:30 a.m. – 11:35 a.m. The economy of the obligation
expectations of consumers and trade, DTFOOD

11:35 a.m. – 11:45 a.m. Practice report in commerce
German retail · (requested)

11:45 a.m. – 12:00 noon Certification in Germany
TSE, Turkish Standard Institute

12:30 p.m. – 1:30 p.m. Lunch/Fingerfood · (Time for prayer)

Halal position in France

- 1:30 p.m. – 1:40 p.m.** Practice report in commerce (Part 1)
Mr. Abdheram Bouzid · in charge for Halal for the Casino Group
- 1:40 p.m. – 1:50 p.m.** Practice report in commerce (Part 2)
Mr. Eric Grosjean · CEO of CAP2000
- 1:50 p.m. – 2:00 p.m.** Certification in France
Mosquée de Lyon · (requested)

Future of halal trading and marketing

- 2:00 p.m. – 2:10 p.m.** Organic & Halal trade
The successful pair of tomorrow
Elisabeth Rüegg · Deutsch-Türkische Zusammenarbeit Ökologische Landwirtschaft (requested)
- 2:10 p.m. – 2:20 p.m.** Halal Supermarkets in Europe – Invest in the future · Innovative retail shopping concepts
Hal'Shop Paris and Halal Market in Cologne
- 2:20 p.m. – 2:30 p.m.** Global market for European manufacturers
Network of Global Halal Sales Agents
- 2:30 p.m. – 2:45 p.m.** Wabel.com as a quality carrier for halal products
Antoine Bonnel · CEO
- 3:00 p.m. – 5:00 p.m.** Get together and end

Visiting DTFOODshelfstoreV® "Halal-Supermarkt" in Passage 2–4, Stand 008

Modern target group needs and requirements

A guideline for a successful halal-e-commerce in Europa and a guideline for a successful halal product design.

Venue · Congress Centre West, Kristallsaal, Section 1

Organizer · Koelnmesse and DTFood e.V. · For information and to register:
DTFood e.V. · Mr. Holger Hey · Lindenstraße 14 · 50674 Köln · Germany
Tel. +49-221-92428-275 · halalforum@dtfood.org

12:00 noon · Centre of Expertise for Organic Products

Simultaneous interpreting into German/English

Get to know olive oils and learn how to judge them

The most important factors for the production of extra virgin olive oil.
From planting to bottling is a long journey. What are the limitations of traditional olive oils?

Speakers: **Horst Schäfer-Schuchardt**
Anna-Maria Schäfer-Schuchardt

Venue · Congress Centre East, Presscentre East

Organizer · Koelnmesse GmbH and bioPress · Erich Margrander
Schulstr. 10 · 74927 Eschelbronn · Germany · Tel. +49 (0)6226 4351
Fax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

1:00 p.m. · Centre of Expertise for Organic Products

Simultaneous interpreting into German/English

PIWIS – fungus resistant grape varieties conquer the world

For decades, grape varieties have been bred that can thrive without the use of chemicals. Instead of spraying vineyards up to 15 times per year, as is the case for traditional varieties, these new types of grapes ripen successfully with three treatments or less. Moreover, wines are produced from these new varieties that meet the highest standards. The event will showcase how these products will enter the market, what sales professionals expect for the future and why the largest and most important wine-growing countries are energetically stocking up on PIWI grapes.

Speaker: **Dr. Volkert Jörger** · (Host)
 Staatliches Weinbauinstitut Freiburg
 Melanie Panitzke · Sommelier
 Sternerrestaurant Wein am Rhein, Köln
 Paulin Köpfer · im Weingut Zähringer, Heitersheim
 Vorsitzender Ecovin Baden
 Philippe Carnoy · Bio Wein-Creator

Venue · Congress Centre East, Presscentre East

Organizer · Koelnmesse GmbH and bioPress · Erich Margrander
Schulstraße 10 · 74927 Eschelbronn · Germany · Tel. +49 (0)6226 4351
Fax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

2:00 p.m. · Centre of Expertise for Organic Products

Simultaneous interpreting into German/English

Guided PIWI wine tastings

Venue · Congress Centre East, Presscentre East

Organizer · Koelnmesse GmbH and bioPress · Erich Margrander
Schulstraße 10 · 74927 Eschelbronn · Germany · Tel. +49 (0)6226 4351
Fax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

5:00 p.m – 7:00 p.m · Happy Hour*Congress language · English/Italian***Best Italian Food Products***Venue · Hall 4.1, Stand C 011/D 018**Organizer · Koelnmesse Srl and Italia del Gusto**Viale Delle Esposizioni, 393/A · 43126 Parma · Italy**Tel. +39 (0)521 776678 · Fax +39 (0)521 783487 · efiore@italiadelgusto.biz***5:00 p.m. – 7:00 p.m. · Be 100 % Italian***Congress language · English/Italian***Taste the Italian Happy hour!***Venue · Hall 7, Stand D 129/B 100**Organizer · Tradizione Italiana Italian Food Tradition Scarl**Alessandra Fiore · Tel. +39 3669613558**a.fiore@italianfoodtradition.com · www.italianfoodtradition.com***Monday, 07.10.2013****All day**

Under the motto "Made in Germany – German Quality meets Global Markets", the Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer Protection (BMELV) and the Federation of German Food and Drink Industries (BVE) will be presenting events at their stand several times each day with a focus on German cuisine specialties.

10:30 a.m., 12:00 noon, 3:30 p.m. and 5:30 p.m. · Specialities from Germany – BMELV/BVE cooking show

German cuisine has more to offer than sauerkraut and sausage. On hand to prove it will be a top chef with German regional specialties and background information on selected products. Be sure you attend the show. You will be impressed by the imaginative creations made with German food products!

11:30 a.m. and 3:00 p.m. · The BVE Red Sofa – A Talk with Industry Leaders

In moderated talks representatives of successful companies in the German food industry and food trade discuss the quality of German food. Benefit from the insights offered by these sector professionals and learn about how media in Germany as well as a distinct awareness against food waste contribute to the success of German food products in an international comparison.

Venue · Hall 10.2, Stand A 040 – C 049

Organizer · Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer Protection (BMELV) · Gabriele Heimbach, Head of Section Fairs · Rochusstraße 1
53123 Bonn · Germany · Tel. +49 (0)228 99529-3458 · 427@bmelv.bund.de
and Federation of German Food and Drink Industries (BVE)
Olivier Kölsch · Claire-Waldoff-Straße 7 · 10117 Berlin · Germany
Tel. +49 (0)30 200786-157 · okoelsch@bve-online.de

All day · Anuga Wine Special 2013 – Seminars

Congress language · German or English



The Anuga Wine Special, which will also be located in Hall 7, will feature an attractive tasting area with many wines from all over the world. As in previous years, the event will once again be professionally organized by the renowned World Champion Sommelier Markus Del Monego and his team.

- 11:00 a.m.** *South West: Elegant and fresh · Axel Biesler*
1:00 p.m. *South West & lukullian enjoyment · Axel Biesler*
3:00 p.m. *White Wines from Bordeaux – the unknown Dimension · Markus del Monego*
4:00 p.m. *Bordeaux for every day – a voyage of discovery · Markus del Monego*

Venue · Hall 7, Stand E089/D 070

Organizer · Sommelier Consult GmbH and Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1 · 50679 Köln · Germany
Tel. +49 (0)221 821-3618 · Fax +49 (0)221 821-2792
a.krause@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

All day · Chef of the Year*Congress language · German*

The **Chef of the Year** is the competition for talented young chefs from Germany, Austria and Switzerland. The finalists will be selected during four preliminary rounds in major cities in Germany, before competing against one another in the big finale at Anuga. At this last event you will experience the skills of eight young, highly motivated chefs, who will cook, arrange and present a three-course meal right before your eyes. A top-class jury chaired by **Dieter Müller** will be on hand to judge the dishes and select the winner. In addition to the title, the professional recognition and the increased prestige the winners will take home prizes worth a total of 26,000 Euro.

Venue · Hall 7, Stand E050/E 068, Culinary Stage

Organizer · Koelnmesse GmbH · Messeplatz 1 · 50679 Köln · Germany
 Tel. +49 (0)221 821-3618 · Fax +49 (0)221 821-2866
 a.krause@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

All day · Pizza e Pasta*Congress language · German or English***Pizza European Championships!**

A day of challenges to get the new European Champion. Pizza bakers from Europe compete at the Anuga with the most fantastic, delicious and unusual recipes, to become the new European Champion.

Venue · Hall 7, Stand E010/F019

Organizer · Scuola Italiana Pizzaioli and Koelnmesse Srl
 20126 Mailand · Italy · giulia.falchetti@koelnmesse.it · www.koelnmesse.it

All day · Speeches on New Products and Trends*Congress language · German or English*

Innova Market Insights will present a new product trends pavilion at this year's Anuga in Cologne. Hard-hitting trends data will include essential insights on flavor, packaging and technology drivers, as well as samples of innovative products from around the world. The market researcher will feature three daily live presentations at the pavilion on key industry topics:

All of the information at this year's pavilion is drawn from The Innova Database. This online NPD tracking tool, uses a network of international field researchers to report on product launches from around the world. But Innova Market Insights goes beyond this by providing in-depth analysis on new products, trends and a customized service from our researchers. In today's fast moving industry, this is a resource that you cannot afford to be without.

www.innovadatabase.com

Venue · Congress Centre East, Blauer Salon

Organizer · Koelnmesse GmbH and Innova Market Insights B.V.
Marketing 22 · 6921 RE Duiven · Netherlands · Florian Parthe
Tel. 0031 26 319 0650 · Fax 0031 26 319 0659 · angelique@innovami.com

10:00 a.m. – 4:00 p.m. · Conference SUMMEX

Successful cooperation in Russia and Europe

Congress language · German/Russian · (by invitation only)

Successful collaboration with sales partners and retailers in Russia

Central themes of this conference will be:

- Special aspects of collaborating with sales partners in Russia
- Selection and search for appropriate partners in Russia
- Requirements and preconditions for working together with retail chains in Russia
- Production of private labels for Retailers in Russia
- Successful expansion in Russia – special aspects of marketing and sales instruments
- Logistical challenges and changes since Russia joined the WTO
- Opportunities and channels for Russian products in Europe

Only after registration on:

<http://cologne.10.2013.summex.de/en/registration>

Venue · Congress Centre North, Conference room 4 + 5

Organizer · Marketing-Complete · Lindenstraße 14 · 50674 Köln · Germany
Tel. +49 (0)221 924 28284 · Fax +49 (0)221 924 28285
conference@summex.de · www.marketing-complete.com

10:00 a.m. – 5:00 p.m. · IFS Day*Congress language · English***10:00 a.m. – 12:00 noon**

- Introduction to IFS and IFS Benefits
- Most seen failures during IFS audits
- How to apply the new "authenticity" requirements

Speakers: **Stefanie Lemaitre** · IFS Technical Director
Dr. Helga Hippe · IFS Quality Assurance Management Director

1:00 p.m. – 2:00 p.m.

- How to become an IFS auditor?

Speaker: **Sabine Podewiski** · IFS Project Manager Auditor Management

3:00 p.m. – 5:00 p.m.

- Supplier Management
- Introduction to the new IFS Broker
- Case Study

Speakers: **Stephan Tromp** · IFS Managing Director
Heinz Langmack · auditpartner

Venue · Congress Centre West, Kristallsaal, Section 1

Organizer · IFS Management GmbH · Am Weidendamm 1A · 10117 Berlin
 Germany · info@ifs-certification.com · www.ifs-certification.com

10:30 a.m. – 12:30 p.m. · BVE crisis management presentation*Congress language · German · (special invitation/registration required)***Crisis management during a product crisis • Crisis management and communications – The sector as a subject of public debate**

Product-related crises demand immediate action in order to prevent or at least minimize negative effects for the companies in question. In such cases, it is sometimes necessary to take the interests of different parties (e.g. trade partners, consumers, government authorities and the media) into account. The associated complexity often poses small and medium-sized enterprises with a serious challenge that will be addressed in this presentation. .

Speakers: **Peter Feller, lawyer** · Federation of German Food and Drink Industries (BVE)
Anselm Elles · AFC Risk & Crisis Consult
Dr. Marcus Girnau, lawyer · German Federation of Food Law and Food Science (BLL)
Dirk-Arne Walckhoff · Edelman

Dr. Bert Pöpping · Eurofins Analytik

Dr. Markus Grube, lawyer · Krell Weyland Grube
Rechtsanwälte

*In the **panel discussion subsequently** about food scandals, confidence crises, consumer fraud, NGO campaigns and sensational journalism will discuss:*

Christoph Minhoff · Federation of German Food and Drink Industries (BVE)

Dr. Christian Bobbert (requested) · Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer Protection (BMELV)

Dr. Gaby-Fleur Böhl, lecturer · Federal Institute of Risk Assessment (BfR)

Venue · Congress Centre North, Rheinsaal, Section 5

Organizer · Federation of German Food and Drink Industries (BVE)

Irmengard Stingl · Claire-Waldoff-Straße 7 · 10117 Berlin · Germany

Tel. +49 (0)30 200786-161 · Fax +49 (0)30 200786-190

istingl@bve-online.de

11:00 a.m. · rheingold Salon

Do you believe in Father Christmas?

Simultaneous interpreting into German/English

Or how honest should marketing and communication be today?

These days, whether it's in politics, business or the way in which people interact with each other, "credibility" represents a huge issue. But how do we define "credibility"? Essentially, being "truthful" and "honest" should be sufficient to describe it. But from a psychological perspective something is not necessarily "credible" just because it is true. On the contrary, it is often credible because we want to believe it. But there is also another factor that plays a role here: credibility always relates to society's current mood and to the issues that it is currently concerned with. The issue of credibility is therefore not only a psychologically complex one but also one that is becoming increasingly relevant for how companies communicate.

Speakers: **Jens Lönneker** · Founder and CEO of the rheingoldsalon market research agency

Nicole Hanisch · Member of the Board at rheingoldsalon market research agency

Venue · Congress Centre East, Offenbachsaal

Organizer · Koelnmesse GmbH and rheingold salon GmbH & Co. KG

Rainer Pfuhrer · Hohe Straße 160–168 · 50667 Köln · Germany

Tel. +49 (0)221 912777-38 · Fax +49 (0)221 912777-999

pfuhrer@rheingold-salon.de · www.rheingold-salon.de

11:00 a.m. · **Finals of the Grips&Co 2013 professional competition**

Congress language · English

In this year's spectacular finals, the elite candidates of the Grips&Co competition for young professionals will once again be demonstrating their specialist knowledge and talent for presentations and sales. The trade magazine RUNDSCHAU für den Lebensmittelhandel is organizing the competition for the 33rd time.

Venue · Congress Centre East, Congress-Saal

Organizer · RUNDSCHAU für den Lebensmittelhandel

Project Coordinator: Edith Villwock · Tel. +49 (0)7225 916271

Fax +49 (0)7225 916290 · villwock@gripsundco.de · www.gripsundco.de

11:00 p.m. · **Centre of Expertise for Organic Products**

Simultaneous interpreting into German/English

Organic product security is a must

How trade and industry can contribute to the integrity of the organic sector, with examples from Austria and Italy. The Italian organic roofing bond Federbio inserts at the moment a platform for integration for the Italian organic corn trade which should ensure the product integrity also of imported articles. It integrates some examples from Austria and Italy.

Speakers: **Frank Gerriets, Gerald A. Herrmann** · Organic Services
 Paolo Carnemolla · President Federbio (requested)

Venue · Congress Centre East, Presscentre East

Organizer · Koelnmesse GmbH and bioPress · Erich Margrander

Schulstraße 10 · 74927 Eschelbronn · Germany · Tel. +49 (0)6226 4351

Fax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

11:00 a.m. – 2:00 p.m. · **Halal Congress**

Congress language · German

Halal in the food industry

The market for halal certified products is booming. That's not surprising. After all, worldwide the target group is growing by 1.8 per cent each year. Due to religious requirements and the specifics involved in the manufacture of halal products, it is relatively difficult to enter this market of the future.

In the context of the DLG conference, internationally experienced experts will provide information about central aspects of quality management and assurance that must be considered in regard to halal products.

- 11:00 a.m. – 11:05 a.m.** Welcome & Sharewoman
Gisela Bieniek · DLG e.V.
- 11:05 a.m. – 11:45 a.m.** Halal from the perspective of Hygienic Designs
H.-W. Bellin · Bellin consult
- 11:45 a.m. – 12:30 p.m.** Are there various Halal guidelines
F. Tufail · Halal Certification Services
- 12:30 p.m. – 1:00 p.m.** Halal certified H1 lubricants –
production and properties
Dr. P. Tkaczuk · Rhenus Lub GmbH & Co. KG
- 1:00 p.m. – 1:30 p.m.** Halal – Requirements to cleaning and disinfection
T. Typorski · Ecolab Germany GmbH
- 1:30 p.m. – 2:00 p.m.** Aspects of halal conform additives
Prof. Dr. H.J. Buckenhüskes · DLG e.V.

More Information: DLG-Fachzentrum Ernährungswirtschaft
Gisela Bieniek · Tel. +49 (0)69 24788-316 · G.Bieniek@DLG.org

Venue · Congress Centre East, Blauer Salon

Organizer · DLG e.V. and Koelnmesse GmbH · Messeplatz 1 · 50679 Köln
Germany · Tel. +49 (0)221 821-3618 · Fax +49 (0)221 821-2866
a.krause@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

12:00 noon · Centre of Expertise for Organic Products

Simultaneous interpreting into German/English

Vegan food as a factor that contributes to better health, the prevention of illness and healing

Speakers: **Christian Vagedes** · Host
Prof. Dr. Johannes Wechsler · President Bundesverband
deutscher Ernährungsmediziner
Christoph Maria Herbst · Actress, Speaker of China Study
(requested)
Katharina Kuhlmann · TV moderation, fotomodel

Venue · Congress Centre East, Presscentre East

Organizer · Koelnmesse GmbH and bioPress · Erich Margrander
Schulstraße 10 · 74927 Eschelbronn · Germany · Tel. +49 (0)6226 4351
Fax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

12:45 p.m. – 1:30 p.m. · **BVE panel discussion on crisis management**

Congress language · German

A **panel discussion** about food scandals, confidence crises, consumer fraud, NGO campaigns and sensational journalism.

Speakers: **Christoph Minhoff** · Federation of German Food and Drink Industries (BVE)
Dr. Christian Bobbert (requested) · Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer Protection (BMELV)
Dr. Gaby-Fleur Böl, lecturer · Federal Institute of Risk Assessment (BfR)

Host: **Anselm Elles** · AFC Risk & Crisis Consult

Venue · Congress Centre North, Rheinsaal, Section 5

Organizer · Federation of German Food and Drink Industries (BVE)
 Irmengard Stingl · Claire-Waldoff-Straße 7 · 10117 Berlin · Germany
 Tel. +49 (0)30 200786-161 · Fax +49 (0)30 200786-190
 istingl@bve-online.de

1:00 p.m. · **Centre of Expertise for Organic Products** **Social Responsibility and Sustainability have become buzzwords in the context of international food and beverage production and trade** Simultaneous interpreting into German/English

Social Responsibility and Sustainability have become buzzwords in the context of international food and beverage production and trade. Consumers are more aware of the issues than ever, each company needs to create their own glitzy brochure to document their of course above average efforts – but what is the reality behind those brochures?

Dr. Manon Haccius, head of the Sustainability division at Alnatura,
Ms. Prof. Dr. Ulrike Detmers, co-owner and managing director of the Mestemacher company, and **Dr. Winfried Fuchshofen**, Executive Director at Fair Trade Sustainability Alliance will discuss this topic in detail and share insights from their experience in the field.

Venue · Congress Centre East, Presscentre East

Organizer · Koelnmesse GmbH and bioPress · Erich Margrander
 Schulstraße 10 · 74927 Eschelbronn · Germany · Tel. +49 (0)6226 4351
 Fax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

2:00 p.m. · *Exhibition on New Products and Trends*

Innova Market Insights will present a new product trends pavilion at this year's Anuga in Cologne. Hard-hitting trends data will include essential insights on flavor, packaging and technology drivers, as well as samples of innovative products from around the world.

Venue · Congress Centre East, Blauer Salon

Organizer · Koelnmesse GmbH and Innova Market Insights B.V.

Marketing 22 · 6921 RE Duiven · Netherlands · Florian Parthe

Tel. 0031 26 319 0650 · Fax 0031 26 319 0659 · angelique@innovami.com

2:00 p.m. · *Centre of Expertise for Organic Products*

Simultaneous interpreting into German/English

No Soil No Food

Unconventional solutions are required to protect the soil. Guerilla Gardening. In the "Save our Soils" sustainability campaign, everyone from producers to retailers are engaged in raising consumer awareness. Renate Künast and Sarah Wiener are well-known figures who support the initiative. Since the launch of the campaign in early summer over 25 million consumer contacts have been made. In a carton of tomatoes, supermarket customers find a bag of soil and a packet of seeds and the suggestion to clear a place the size of a paving stone and, using the soil and the seeds to plant a tiny piece of the Garden of Eden there.

Speakers

Bernward Geier · Host · Director COLABORA

Volker Engelsmann · Eosta/Natur & More Rotterdam

Ulrich Köpke · Organic professor Uni Bonn

Sarah Wiener · Project manager

Venue · Congress Centre East, Presscentre East

Organizer · Koelnmesse GmbH and bioPress · Erich Margrander

Schulstraße 10 · 74927 Eschelbronn · Germany · Tel. +49 (0)6226 4351

Fax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

2:30 p.m. – 3:30 p.m. · ECOTROPHELIA**European Food Innovation Student Awards***Congress language · English*

ECOTROPHELIA Europe is a Europe-wide contest for the creation of new eco-innovative food products which puts in competition the national ECOTROPHELIA student prize-winners. The contest aims to contribute not only to attract students to the food sector but also to provide a hotbed of innovative ideas for the food industry.

Since 2011, more than 27 national ECOTROPHELIA competitions have been organized with the involvement of more than 180 universities and almost 800 students, the participation of more than 1000 companies, and various food products marketed by food companies after the competition...Due to the uninterrupted success of the ECOTROPHELIA competitions, the 2013 edition is welcoming twenty participating countries: Austria, Belgium, the Czech Republic, Denmark, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Italy, Montenegro, The Netherlands, Romania, Russia, Serbia, Slovenia, Spain, Switzerland, Ukraine and The United Kingdom.

Venue · Congress Centre West, Kristallsaal, Section 2

Organizer · Koelnmesse and ECOTROPHELIA Europe CCV

Rue Pierre Bayle BP ·84911 Avignon cedex 9 · France · Tel. +33 (0)4 86559211

3:00 p.m. · Centre of Expertise for Organic Products*Simultaneous interpreting into German/English*

The Ethikett or ethics label. For literally good products.

The press conference.

The first products are distinguished as being "literally good" in more than one way. The new additional label is called an "Ethikett" in German, and will finally distinguish those products that are more than just organic, fair trade, regional, environmentally friendly or vegan. It identifies products that embody particularly high ethical standards. The Ethikett lists the ethical merits of a product together. This helps especially committed producers to present their products to better advantage and consumers to more clearly understand the ethical factors associated with a product.

Venue · Congress Centre East, Presscentre East

Organizer · Koelnmesse GmbH and bioPress · Erich Margrander

Schulstraße 10 · 74927 Eschelbronn · Germany · Tel. +49 (0)6226 4351

Fax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

3:30 p.m. – 5:30 p.m. · VDOE Seminar

TOP jobs for household and nutritional scientists – the food industry as the main employer

Congress language · German · (by invitation only)

The German association of household and nutritional scientists (VDOE) is offering a seminar for household and nutritional scientists on the topic of "TOP jobs for household and nutritional scientists – the food industry as the main employer" at the trade fair Anuga in Cologne on Monday, 7 October 2013. The speakers will be Dr. Monika Dungenheim, Head of Press and Public Relations at the VDOE and Janina Glasner, Member of the Management Board of VDOE and Manager Group Quality & Food Safety Risk at the company Doehler. They will present an overview of the current state of the employment market in this field. In addition, they will also discuss the topics of employers' requirements profiles, intelligent career planning, necessary qualifications and expertise and examples of career paths.

Anyone interested in participating should register by e-mail (vdoe@vdoe.de) with the subject "Anuga 2013".

Please note: Remember to bring proof of your VDOE membership, which is proof of your trade visitor status

Venue · Congress Centre North, Rheinsaal, Section 3 and 4

Organizer · Verband der Oecotrophologen e.V. · Reuterstraße 161
53113 Bonn · Germany · Tel. +49 (0)228 28922-21 · Fax +49 (0)228 28922-77
m.duengenheim@vdoe.de · www.vdoe.de

4:00 p.m. · Centre of Expertise for Organic Products

Simultaneous interpreting into German/English

The new import procedures for organic products – Changes and challenges

Welcoming address by **Elisabeth Bänder**, specialist department of the Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer Protection. The importation procedures for organic products from non-EU countries changed dramatically with the publication of the implementing regulation (EU) No. 508/2012 of 20th June 2012. Information will be provided about these changes and the difficulties associated with them from the point of view of:

- the Federal Office for Agriculture and Food, as the issuing authority for import permits
- the Freie und Hansestadt Hamburg Behörde für Wirtschaft, Verkehr und Innovation (City of Hamburg Department of Commerce, Traffic and Innovation), monitoring authority for organic farmin
- a private monitoring agency (ABCERT AG)

Speakers: **Michael Gertz** · Freie und Hansestadt Hamburg Behörde für Wirtschaft, Verkehr und Innovation – BWVI (City of Hamburg Department of Economics, Transport and Innovation), department of agriculture, monitoring authority for organic farming
Ali Öksüz · Federal Office for Agriculture and Food (BLE)
Thomas Damm (invited) · monitoring agency ABCERT AG

Venue · Congress Centre East, Presscentre East

Organizer · Koelnmesse GmbH and bioPress · Erich Margrander
Schulstraße 10 · 74927 Eschelbronn · Germany · Tel. +49 (0)6226 4351
Fax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

5:00 p.m – 7:00 p.m · Happy Hour

Congress language · English/Italian

Best Italian Food Products

Venue · Hall 4.1, Stand C011/D018

Organizer · Koelnmesse Srl and Italia del Gusto
Viale Delle Esposizioni, 393/A · 43126 Parma · Italy
Tel. +39 (0)521 776678 · Fax +39 (0)521 783487 · eflore@italiadelgusto.biz

5:00 p.m. – 10:00 p.m. · Be 100 % Italian

Congress language · English/Italian

Taste the Italian Happy hour!

Venue · Hall 7, Stand D 129/B 100

Organizer · Tradizione Italiana Italian Food Tradition Scarl
Alessandra Fiore · Tel. +39 3669613558
a.fiore@italianfoodtradition.com · www.italianfoodtradition.com

Tuesday, 08.10.2013

All day



Under the motto "Made in Germany – German Quality meets Global Markets", the Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer Protection (BMELV) and the

Federation of German Food and Drink Industries (BVE) will be presenting events at their stand several times each day with a focus on German cuisine specialties.

10:30 a.m., 12:30 p.m., 3:30 p.m. and 5:30 p.m. · Specialities from Germany – BMELV/BVE cooking show

German cuisine has more to offer than sauerkraut and sausage. On hand to prove it will be a top chef with German regional specialties and background information on selected products. Be sure you attend the show. You will be impressed by the imaginative creations made with German food products!

12:00 noon and 3:00 p.m. · The BVE Red Sofa – A Talk with Industry Leaders

In moderated talks representatives of successful companies in the German food industry and food trade discuss the quality of German food. Benefit from the insights offered by these sector professionals and learn about how the topic private label as well as a distinct quality awareness of the entrepreneurs contributes to the success of German food products in an international comparison.

Venue · Hall 10.2, Stand A 040 – C 049

Organizer · Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer Protection (BMELV) · Gabriele Heimbach, Head of Section Fairs · Rochusstraße 1 53123 Bonn · Germany · Tel. +49 (0)228 99529-3458 · 427@bmelv.bund.de and Federation of German Food and Drink Industries (BVE) Olivier Kölsch · Claire-Waldoff-Straße 7 · 10117 Berlin · Germany Tel. +49 (0)30 200786-157 · okoelsch@bve-online.de

All day · Anuga Wine Special 2013 – Seminars

Congress language · German or English



The Anuga Wine Special, which will also be located in Hall 7, will feature an attractive tasting area with many wines from all over the world. As in previous years, the event will once again be professionally organized by the renowned World Champion Sommelier Markus Del Monego and his team.

- 11:00 a.m. *Insights in topics wine enjoyment from Loire · **Christine Balais***
 1:00 p.m. *Chocolate and Wine: Always seductive · **Christine Balais***
 2:00 p.m. *Caviar and Champagne · **Markus del Monego***
 3:00 p.m. *Bright Wines out of dark grapes – Rosé & Co. from Bordeaux · **Markus del Monego***
 4:00 p.m. *Classified Wines – the new world of VDP · **Markus del Monego***

Venue · Hall 7, Stand E089/D 070

Organizer · Sommelier Consult GmbH and Koelnmesse GmbH
 Messeplatz 1 · 50679 Köln · Germany
 Tel. +49 (0)221 821-3618 · Fax +49 (0)221 821-2866
 a.krause@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

All day · **Anuga Culinary Stage**



A variety of cooking shows will be presented to Anuga visitors on each day of the trade fair in this modern cooking studio with all the high-tech equipment of a professional catering kitchen.

The large auditorium with seating for over 200 spectators provides the ideal setting for the stars of the international culinary scene.

- 11:00 a.m. *United against Waste*
 12:00 noon *BOHNER*
 1:00 p.m. *Herba Food*
 2:00 p.m. *Fusion Chef*
 3:00 p.m. *Lebensmittel Praxis*
 4:00 p.m. *Lebensmittel Praxis*
 5:00 p.m. *La Cucina Mediterranea*
 6:00 p.m. *Disney*

Venue · Hall 7, Stand E050/E068, Culinary Stage

Organizer · Koelnmesse GmbH · Messeplatz 1 · 50679 Köln · Germany
 Tel. +49 (0)221 821-3618 · Fax +49 (0)221 821-2866
 a.krause@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

All day · Pizza e Pasta

Congress language · German or English

Germany's predetermining for the Pizza World Championship!

The Pizza World Championship is every year in Parma. The predetermining, which ascertain the German participators for the championship takes place at the Anuga. Get to know who will fight for Germany to get the title.

Venue · Hall 7, Stand E010/F019

Organizer · Scuola Italiana Pizzaioli and Koelnmesse Srl

20126 Mailand · Italy · giulia.falchetti@koelnmesse.it · www.koelnmesse.it

All day · Exhibition on New Products and Trends

Innova Market Insights will present a new product trends pavilion at this year's Anuga in Cologne. Hard-hitting trends data will include essential insights on flavor, packaging and technology drivers, as well as samples of innovative products from around the world.

Venue · Congress Centre East, Blauer Salon

Organizer · Koelnmesse GmbH and Innova Market Insights B.V.

Marketing 22 · 6921 RE Duiven · Netherlands · Florian Parthe

Tel. 0031 26 319 0650 · Fax 0031 26 319 0659 · angelique@innovami.com

All day · Speeches on New Products and Trends

Congress language · German or English

Innova Market Insights will present a new product trends pavilion at this year's Anuga in Cologne. Hard-hitting trends data will include essential insights on flavor, packaging and technology drivers, as well as samples of innovative products from around the world.

The market researcher will feature three daily live presentations at the pavilion on key industry topics:

All of the information at this year's pavilion is drawn from The Innova Database. This online NPD tracking tool, uses a network of international field researchers to report on product launches from around the world.

But Innova Market Insights goes beyond this by providing in-depth analysis on new products, trends and a customized service from our researchers. In today's fast moving industry, this is a resource that you cannot afford to be without.

www.innovadatabase.com

Venue · Congress Centre East, Blauer Salon

Organizer · Koelnmesse GmbH and Innova Market Insights B.V.
 Marketing 22 · 6921 RE Duiven · Netherlands · Florian Parthe
 Tel. 0031 26 319 0650 · Fax 0031 26 319 0659 · angelique@innovami.com

10:00 a.m. – 12:00 noon · Packaging Management as a Delivery Condition

**Workshop for Exporters focusing on recycling regulations in Germany
 and other EU-countries**

Congress language · English

The demands on manufacturers concerning recycling and labeling requirements are becoming more complex and extensive.

This workshop will help exporting companies understand and comply with these demands by providing a clear overview of their obligations and the resulting costs.

We will give information on the EU Packaging Directive and address various issues including license fees, accounting and use of trademarks such as the Green Dot in Germany and other EU-countries. Following the event, all speakers are available for further questions and an exchange of ideas.

This workshop is open to all companies in the packaging chain: export companies, packaging users, manufactures of packaging and companies engaged in the distribution and retail trade.

Venue · Congress Centre West, Kristallsaal, Salon Allegro

Organizer · AHK Denmark, France, Italy, Netherlands & Sweden
 Nassauplein 30 · 2585 Den Haag · Netherlands · Tel. +3170 3114 158
 Fax +3170 3114 198 · g.corbelli@dnhk.org · www.dnhk.org

10:00 a.m. – 5:00 p.m. · IFS PACsecure Day

Congress language · English

Main topics are:

- Introduction to IFS PACsecure
- HACCP in the IFS PACsecure
- Connection between IFS Food and IFS PACsecure
- How the IFS PACsecure auditor works
- How to implement IFS PACsecure and prepare for the audit

Venue · Congress Centre West, Kristallsaal, Section 1

Organizer · IFS Management GmbH · Am Weidendamm 1A · 10117 Berlin
 Germany · info@ifs-certification.com · www.ifs-certification.com

10:00 a.m. – 5:00 p.m. · **BVE crisis management**

Congress language · German

Specialist seminar module: Government authorities & law

Product-related crises often pose a serious challenge for small and medium-sized food businesses. The associated demands are complex because the companies have to meet internal as well as external requirements as quickly as possible. This specialist seminar will address selected aspects of crises that are legally relevant. It will also provide information on the factors that authorities take into consideration in crisis situations and show which insurance products can help minimize the associated risks.

Speakers: **Dr. Marcus Girnau, lawyer** · German Federation of Food Law and Food Science (BLL)
 Sarah Kleine-Doepke · North Rhine-Westphalian State Agency for Nature, Environment and Consumer Protection
 Alexander Pitzer, lawyer · Krell Weyland Grube Rechtsanwälte
 Dr. Detlef Stolp · BALVI
 Dr. Friedhelm G. Nickel, lawyer
 Rainer Schuler · Südvers Assekuranzmakler
Host: **Anselm Elles** · AFC Risk & Crisis Consult

Venue · Congress Centre North, Conferenceroom C

Organizer · Federation of German Food and Drink Industries (BVE)
Irmengard Stingl · Claire-Waldoff-Straße 7 · 10117 Berlin · Germany
Tel. +49 (0)30 200786-161 · Fax +49 (0)30 200786-190
istingl@bve-online.de

11:00 a.m. · **Centre of Expertise for Organic Products**

Simultaneous interpreting into German/English

Veganisation as future alternative

The veganisation of products that were previously animal-based as a forward-looking alternative for the benefit of people, animals and the biosphere, and why scientists, business people and nutrition experts around the world are promoting this development.

Speakers: **Christian Vagedes** · Host · Vegane Gesellschaft Deutschland
 Stephanie Mittermaier · Fraunhofer Institut
 Jan Bredack · Veganz Supermarktkette
 Katharina Weltecke · Press officer World Food Programme of Vereinten Nationen, Bill Gates Foundation (requested)

Venue · Congress Centre East, Presscentre East

Organizer · Koelnmesse GmbH and bioPress · Erich Margrander
 Schulstraße 10 · 74927 Eschelbronn · Germany · Tel. +49 (0)6226 4351
 Fax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

11:00 a.m. · **rheingold Salon – Colourcodes**

Simultaneous interpreting into German/English

The implicit meaning of a colour or colour scheme unconsciously influences how we perceive advertising.

We generally attribute colours with certain implicit meanings. Indeed, how we see colour is heavily influenced by our times. Where advertising and design in particular are concerned, this relates closely to relevant cultural values.

If these values change so do our perceptions of colour. But that is not all.

This also impacts on the type of colour schemes that are in use. Since 1999 we have regularly surveyed the predominate colour of adverts and posters, and for some time now also websites. Colour schemes can tell us a lot about society and its shifting values. How do people perceive these shifting values and how can businesses react?

Speaker: *Ines Imdahl* · Founder and CEO of the rheingoldsalon market research agency

Venue · Congress Centre East, Offenbachsaal

Organizer · Koelnmesse GmbH and rheingold salon GmbH & Co. KG
 Rainer Pfuhrer · Hohe Straße 160–168 · 50667 Köln · Germany
 Tel. +49 (0)221 912777-38 · Fax +49 (0)221 912777-999
 pfuhrer@rheingold-salon.de · www.rheingold-salon.de

11:00 a.m. – 12:00 noon · **United Against Waste**

Congress language · German

11:00 a.m. – Excellent in every respect –

11:30 a.m. *Sustainability at Compass Group Germany*

Roland Brück · Director Quality Management Compass Group Germany

11:30 a.m. – Prevention of food waste –

12:00 noon **Alexandra Zaich** · Marketing Managerin Unilever Food Solution

As part of a global effort, Unilever Food Solutions is kicking off a program, "United Against Waste," designed to help the foodservice industry tackle the issue of food waste by creating awareness, providing tools and resources and sharing best practices with operators in all sectors of the industry. Professionals provide daily information, instructions and consulting how to act sustainable and responsible by a better organization, an effective food management and an environmentally-friendly waste disposal.

Venue · Hall 7, Stand E050/E 068, Culinary Stage

Organizer · United Against Waste e.V.

Carl-Theodor-Straße 7 · 68723 Schwetzingen · Germany

Tel. +49 (0)6202 9259091 · Fax +49 (0)6202 9259243

t.vonborstel@united-against-waste.de · www.united-against-waste.de

11:00 a.m. – 1:00 p.m. · Incorporating Eco-Innovation into the European Food Sector

Congress language · English

11:00 a.m. Introduction and presentation of IDECOTROPHELIA and EcoTroFood consortia

Daniele Rossi · CEO of Federalimentare

11:15 p.m. Definition of eco-innovation, eco-design and applications in the food sector

Hélène-Diane Dage · Deputy Director, Innovation Unit of DG Enterprise and Industry

Beatrice Bortolozzo · ZBE consulting, Life Cycle Analysis

11:30 a.m. **Round-table discussion**

Hot to eco-innovate in food industries

Bertrand Emond · Head of Membership & Training at Campden

Geraldine Collet · Marketing and business development director, LES Crudettes company

12:30 p.m. **ECOTROPHELIA success story**

training the next generation of food sector leaders to be competent eco-designers

Clément Briard · team Croc'it, ECOTROPHELIA France

12:45 p.m. Conclusion on the necessity to build a strong European network incorporation food eco-innovation in education

1:00 p.m. Cocktail and discussion

Venue · Congress Centre West, Kristallsaal, Room Barcarole

Organizer · IDECOTROPHELIA · 1 aVenue du Dr. Albert Schweitzer

33402 Talence · France · Tel. +33 (0)540003814 · elodie.baree@@enscbp.fr

12:30 p.m. · Centre of Expertise for Organic Products*Simultaneous interpreting into German/English***Tasting**

The upcoming innovative vegan foods based on lupin seed technology developed by the Fraunhofer Institute are claimed to be the equal of animal-based products in terms of nutrition, texture and taste.

Sample cream pies, mayonnaise, salad dressings, sausage and more – all with no animal-based ingredients, yet products that are high-quality and delicious.

Speakers: **Christian Vagedes** · Vegane Gesellschaft Deutschland
 Karin Petersen · Prolupin
 Dr. Stephanie Mittermaier · Fraunhofer IVV

Venue · Congress Centre East, Presscentre East

Organizer · Koelnmesse GmbH and bioPress · Erich Margrander
Schulstraße 10 · 74927 Eschelbronn · Germany · Tel. +49 (0)6226 4351
Fax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

1:00 p.m. – 2:00 p.m. · Markenzeichen Food

Omni-touchpointing leads to consumer confusion – the decisive battle is fought at the point of sale

Simultaneous interpreting into German/English

Consumers make 95 per cent of their FMCG-related purchasing decisions subconsciously. This finding has been confirmed by numerous studies. At the same time, communication channels are being increasingly digitised; this is leading to major behavioural changes among the target group. From social media marketing, online marketing and traditional print adverts to television and radio commercials, today's media mix offers companies a wide range of possibilities for reaching their target groups. However, it is precisely this diversity of communication channels that is causing great perplexity and confusion among consumers, due to human beings' limited cognitive processing capacity. However, this opens up great opportunities at the point of sale, because various studies prove that around 95 per cent of FMCG-related purchasing decisions are made subconsciously. It's therefore irrelevant whether shoppers have previously absorbed the messages proclaimed in a carefully designed and thoroughly coherent campaign, as consumers make their decisions directly at the supermarket shelves.

Structure

- *Omni-touchpointing makes the communication channels inefficient*
- *Neuroscientific findings about cognitive consumer confusion*
- *Paradigm shift – less consumer marketing and more shopper marketing*
- *The new recipes for successful shopper marketing*
- *Conclusions and outlook — next-generation concepts*

Speaker: **Thorsten Rudeck** · Chairman of the Board of Management,
Bongrain Deutschland GmbH

Venue · Congress Centre East, Offenbachsaal

Organizer · Markenzeichen · Carolin Blum · Hanauer Landstraße 196a
60314 Frankfurt am Main · Germany · carolin.blum@markenzeichen.eu
www.markenzeichen.eu

2:00 p.m. · **WellFood 2013**

Simultaneous interpreting into German/English



The sector forum for a balanced diet and functional food

The WellFood trend is gaining more and more followers in Germany. While the food industry is developing health foods and functional food products, the trade is addressing the theme of a balanced diet by providing dietary advice where people shop. The WellFood Forum, a joint project of Lebensmittel Praxis (LP), Koelnmesse and the BVE will provide insights into national and international aspects of a balanced diet and functional food.

With this in mind, experts will be making presentations on the following topics:

- *What are the trends of tomorrow?*
- *What are the trade's and the industry's concepts with regard to a balanced diet?*
- *How is the trade bringing this topic to consumers' attention?*
- *What is the legal situation at the moment?*

Venue · Congress Centre West, Kristallsaal, Section 3

Organizer · Koelnmesse GmbH · Bundesvereinigung der Deutschen
Ernährungsindustrie (BVE) und Lebensmittel Praxis (LP)
Messeplatz 1 · 50679 Köln · Germany · Tel. +49 (0)221 821-3618
Fax +49 (0)221 821-2866 · a.krause@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

5:00 p.m – 7:00 p.m · Happy Hour

Congress language · English/Italian

Best Italian Food Products

Venue · Hall 4.1, Stand C 011/D 018

Organizer · Koelnmesse Srl and Italia del Gusto

Viale Delle Esposizioni, 393/A · 43126 Parma · Italy

Tel. +39 (0)521 776678 · Fax +39 (0)521 783487 · efiore@italiadelgusto.biz

5:00 p.m. – 10:00 p.m. · Be 100 % Italian

Congress language · English/Italian

Taste the Italian Happy hour!

Venue · Hall 7, Stand D 129/B 100

Organizer · Tradizione Italiana Italian Food Tradition Scarl

Alessandra Fiore · Tel. +39 3669613558

a.fiore@italianfoodtradition.com · www.italianfoodtradition.com

7:00 p.m. · Organic evening reception featuring an organic buffet and delicious organic and alcoholic beverages

Congress language · German

(by invitation only)

The organic industry is meeting for the sociable exchange of ideas and for getting to know. The outstanding menu of food and beverages is legendary and will convince the last critic that natural foods have superior properties. "Natural" tastes great and is also healthy.

The number of participants will be limited. Please send a simple letter of registration via e-mail to: em@biopress.de

Venue · Congress Centre East, Presscentre East

Organizer · BMELV, Koelnmesse GmbH and bioPress · Erich Margrander

Schulstraße 10 · 74927 Eschelbronn · Germany · Tel. +49 (0)6226 4351

Fax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

Wednesday, 09.10.2013

All day



Under the motto "Made in Germany – German Quality meets Global Markets", the Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer Protection (BMELV) and the

Federation of German Food and Drink Industries (BVE) will be presenting events at their stand several times each day with a focus on German cuisine specialties.

10:30 a.m. and 12:30 p.m. · Specialities from Germany – BMELV/BVE cooking show

German cuisine has more to offer than sauerkraut and sausage. On hand to prove it will be a top chef with German regional specialties and background information on selected products. Be sure you attend the show. You will be impressed by the imaginative creations made with German food products!

12:00 noon · The BVE Red Sofa – A Talk with Industry Leaders

In moderated talks representatives of successful companies in the German food industry and food trade discuss the quality of German food. Benefit from the insights offered by these sector professionals and learn about how a distinct quality awareness of the entrepreneurs contributes to the success of German food products in an international comparison.

Venue · Hall 10.2, Stand A 040 – C 049

Organizer · Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer Protection (BMELV) · Gabriele Heimbach, Head of Section Fairs · Rochusstraße 1 53123 Bonn · Germany · Tel. +49 (0)228 99529-3458 · 427@bmelv.bund.de and Federation of German Food and Drink Industries (BVE) Olivier Kölsch · Claire-Waldoff-Straße 7 · 10117 Berlin · Germany Tel. +49 (0)30 200786-157 · okoelsch@bve-online.de

All day · **Anuga Wine Special 2013 – Seminars**

Congress language · German or English



The Anuga Wine Special, which will also be located in Hall 7, will feature an attractive tasting area with many wines from all over the world. As in previous years, the event will once again be professionally organized by the renowned World Champion Sommelier Markus Del Monego and his team.

- 11:00 a.m.** Wine & Pepper · **Sebastian Bordthäuser**
1:00 p.m. Bordeaux – Left shore and right shore for each perfect food attendant · **Sebastian Bordthäuser**
3:00 p.m. Bordeaux Supérieur – the modern Classics · **Markus del Monego**

Venue · Hall 7, Stand E089/D 070

Organizer · Sommelier Consult GmbH and Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1 · 50679 Köln · Germany

Tel. +49 (0)221 821-3618 · Fax +49 (0)221 821-2866

a.krause@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

All day · **Anuga Culinary Stage**



A variety of cooking shows will be presented to Anuga visitors on each day of the trade fair in this modern cooking studio with all the high-tech equipment of a professional catering kitchen.

The large auditorium with seating for over 200 spectators provides the ideal setting for the stars of the international culinary scene.

- 11:00 a.m.** ENOLOGOS
12:00 noon Fusion Chef
1:00 p.m. La Cucina Mediterranea
2:00 p.m. Royal Meat
3:00 p.m. La Cucina Mediterranea
4:00 p.m. BOHNER

Venue · Hall 7, Stand E050/E 068, Culinary Stage

Organizer · Koelnmesse GmbH · Messeplatz 1 · 50679 Köln · Germany

Tel. +49 (0)221 821-3618 · Fax +49 (0)221 821-2866

a.krause@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

All day · *Pizza e Pasta*

Congress language · German or English

The Pizza "in pala" and "a metro"!

Preperations, which comes from the antik roman oven but is adjusted for nowadays: a highly dough, smooth but crispy aswell and digestible.

All this is under the management of the trainers from the Italian school for Pizza bakery.

Venue · Hall 7, Stand E010/F019

Organizer · Scuola Italiana Pizzaioli and Koelnmesse Srl

20126 Mailand · Italy · giulia.falchetti@koelnmesse.it · www.koelnmesse.it

All day · *Exhibition on New Products and Trends*

Innova Market Insights will present a new product trends pavilion at this year's Anuga in Cologne. Hard-hitting trends data will include essential insights on flavor, packaging and technology drivers, as well as samples of innovative products from around the world.

Venue · Congress Centre East, Blauer Salon

Organizer · Koelnmesse GmbH and Innova Market Insights B.V.

Marketing 22 · 6921 RE Duiven · Netherlands · Florian Parthe

Tel. 0031 26 319 0650 · Fax 0031 26 319 0659 · angelique@innovami.com

All day · *Speeches on New Products and Trends*

Congress language · German or English

Innova Market Insights will present a new product trends pavilion at this year's Anuga in Cologne. Hard-hitting trends data will include essential insights on flavor, packaging and technology drivers, as well as samples of innovative products from around the world.

The market researcher will feature three daily live presentations at the pavilion on key industry topics:

All of the information at this year's pavilion is drawn from The Innova Database. This online NPD tracking tool, uses a network of international field researchers to report on product launches from around the world. But Innova Market Insights goes beyond this by providing in-depth analysis on new products, trends and a customized service from our researchers. In today's fast moving industry, this is a resource that you cannot afford to be without.

www.innovadatabase.com

Venue · Congress Centre East, Blauer Salon

Organizer · Koelnmesse GmbH and Innova Market Insights B.V.
 Marketing 22 · 6921 RE Duiven · Netherlands · Florian Parthe
 Tel. 0031 26 319 0650 · Fax 0031 26 319 0659 · angelique@innovami.com

11:00 a.m. · **Centre of Expertise for Organic Products**

Simultaneous interpreting into German/English

Does good nutrition require professional advice?

The role of the marketplace as a hub for sharing information is a thing of the past. A supermarket customer is alone in the aisles between the shelves, at the cashier people don't chat and specialty counters are often places where people feel confused. Yet, how are they to communicate with each other – consumers and sellers – and which questions are answered correctly when it comes to recipes, properties and ingredients?

Speaker: **Dr. Petra Kühne** · (Host)
 Kerstin Ladage · Ernährungsservice Edeka Minden-Hannover
 Stiftung & Co. KG, (requested)

Venue · Congress Centre East, Presscentre East

Organizer · Koelnmesse GmbH and bioPress · Erich Margrander
 Schulstraße 10 · 74927 Eschelbronn · Germany · Tel. +49 (0)6226 4351
 Fax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

12:00 noon · **Centre of Expertise for Organic Products**

Simultaneous interpreting into German/English

Vegan product labels

Giving assurance to the customer – demonstrating the transparency and progressiveness of the manufacturer.

Speakers **Christian Vagedes** · Vegane Gesellschaft Deutschland
 Reuben Protector · Author, Veganlabel consulter
 Doris Maiwald · Govinda Natur

Venue · Congress Centre East, Presscentre East

Organizer · Koelnmesse GmbH and bioPress · Erich Margrander
 Schulstraße 10 · 74927 Eschelbronn · Germany · Tel. +49 (0)6226 4351
 Fax +49 (0)6226 40047 · em@biopress.de · www.biopress.de

5:00 p.m – 6:00 p.m · *Happy Hour*

Congress language · English/Italian

Best Italian Food Products

Venue · Hall 4.1, Stand C 011/D 018

Organizer · Koelnmesse Srl and Italia del Gusto

Viale Delle Esposizioni, 393/A · 43126 Parma · Italy

Tel. +39 (0)521 776678 · Fax +39 (0)521 783487 · efiore@italiadelgusto.biz

5:00 p.m. – 6:00 p.m. · *Be 100 % Italian*

Congress language · English/Italian

Taste the Italian Happy hour!

Venue · Hall 7, Stand D 129/B 100

Organizer · Tradizione Italiana Italian Food Tradition Scarl

Alessandra Fiore · Tel. +39 3669613558

a.fiore@italianfoodtradition.com · www.italianfoodtradition.com

As per 09.09.2013

*Information on additions and updates regarding the supporting programme
can be found on our homepage at www.anuga.de or www.anuga.com*

Special shows

taste 13 – The innovation competition at Anuga



Particular attention will be given to the exhibitors' product innovations as usual at Anuga. As the central showcase for innovation at Anuga, the special show **taste 13** will once again bring together the best new products, trends and future-oriented concepts. This is where visitors will be able to get an overview of the top new products at Anuga 2013 that were selected by an international jury of trade journalists. The products that have been selected will be displayed in an attractive exhibition on the Boulevard North and will also be presented on the Anuga website.

Venue · The Boulevard North

Organizer · Koelnmesse GmbH · Corporate Communications/PR
Messeplatz 1 · 50679 Köln · Germany · Tel. +49 (0)221 821-0
info@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

The "Visions of Cooking" Forum



The "**Visions of Cooking**" Forum will present practical application processes to provide decision-makers and users from the hotel trade, the catering industry and institutional catering with solutions, tips and new ideas that will revolutionize your concepts for running large-scale catering facilities. You'll be impressed by the latest cooking technologies, and you can learn about their possible areas of application while discovering the sector's innovative highlights for yourself.

Partners of Visions of Cooking are
Handelshof Management, Hörstke Großküchentechnik,
Kahla Thüringen Porzellan, Lichtart Osnabrück, Liebherr,
Lütticke & Tschirschnitz and Meiko Maschinenbau

Venue · Hall 7, Stand A 050

Organizer · Koelnmesse GmbH · Messeplatz 1 · 50679 Köln · Germany
Tel. +49 (0)221 821-3618 · Fax +49 (0)221 821-2866
a.krause@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

BVLH-Retailforum 2013

Sustainability. Food Safety. Transparency.



In 2013, the Federal Association of the German Retail Grocery Trade (BVLH) will once again present current innovative topics and projects from the food industry

at Anuga.

In line with the slogan of "Food – Quality – Value", the event will showcase three leading quality assurance initiatives for food: GlobalGAP, IFS and Or-gainvent. In cooperation with the Bundesverband Deutsche Tafel e.V., the BVLH will present ways in which excess food can be sensibly used.

In collaboration with GS1 Germany GmbH, it will also demonstrate how the mobile Internet ensures transparency in the production, origins and composition of food. The Federal College of the Food Trade (Bundesfachschole des Lebensmittelhandels) in Neuwied will be presented at the BVLH stand as an example for the basic and advanced training being offered by the trade.

In cooperation with the EHI Retail Institute, the BVLH will also take part in the Retail Forum, where it will present the latest figures on damage and spoilage in the German food trade. In view of the current debate regarding the waste of food, the presentation will help make the statistical basis more objective. At the moment, there are only estimates regarding the amount of food that is left unused. At Anuga 2013, this lack of information will be remedied for the retail trade.

The BVLH will once again welcome its members, friends and sponsors at its lounge in the centre of the Boulevard. In addition, the Retail Forum and its theme areas will once again serve as the starting point for the official trade fair tours and as a point of contact for the trade press. The BVLH is looking forward to welcome the many visitors from Germany and abroad.

Venue · The Boulevard Centre

Organizer · Federal Association of the German Retail Grocery Trade (BVLH)

Am Weidendamm 1A · 10117 Berlin · Germany

Tel. +49 (0)30 726250-80 · Fax +49 (0)30 726250-85

bvlh@einzelhandel.de · www.bvlh.net

Anuga Culinary Stage and the Chef of the Year 2013



A variety of cooking shows will be presented to Anuga visitors on each day of the trade fair in this modern cooking studio with all the high-tech equipment of a professional catering kitchen.

The large auditorium with seating for over 200 spectators provides the ideal setting for the stars of the international culinary scene. Let yourself be inspired by our partner Unilever Food Solutions, which will present Heiko Antoniewicz and the advantages of "sous vide" cooking – and by many other interesting, sophisticated ideas for the international cuisine of tomorrow.

A special highlight taking place on the Anuga Culinary Stage on Monday, 7 October 2013, will be the **Chef of the Year** event, the chefs' competition at Anuga.

The **Chef of the Year** competition features talented young chefs from Germany, Austria and Switzerland. The finalists will be selected during four preliminary rounds in major cities in Germany, before competing against one another in the big finale at Anuga.

You will experience the skills of eight young, highly motivated chefs, who will cook, arrange and present a three-course menu before your eyes at this event. A top-class jury chaired by Dieter Müller will be on hand to judge the dishes and select the winners.

In addition to taking home prizes worth a total of 26,000 Euro, the winners will gain professional recognition and increased prestige.

Partners who will have their own presentations close to the event area are **Unilever Food Solutions, AHGZ, Dick Messer, Ron Zacapa, fusion Chef, Basic textur, Dr. Schnell, Royal Meat, Zieher, Jobeline, Resch & Frisch, Servicebund, Koppert Cress, Bohner, I O coffe, boiron, Duckstein, Premium Food & Wine, Vöslauer, The Grand Wines, Restaurantkritik, Alegria and Aktion Kinderträume**

Venue · Hall 7, Stand E050

Organizer · Koelnmesse GmbH · Messeplatz 1 · 50679 Köln · Germany
Tel. +49 (0)221 821-3618 · Fax +49 (0)221 821-2866
a.krause@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

The DEHOGA (German Hotel and Restaurant Association) Catering Marketplace

The DEHOGA special show in cooperation with Metro and Koelnmesse



The joint stand of the DEHOGA national organisation and the DEHOGA North Rhine-Westphalia branch looks set to once more be the central

communication and knowledge platform of the hotel trade and catering sector at Anuga. Together with its partners Metro and Koelnmesse, the association will present its extensive range of services in Hall 7 within the Anuga FoodService trade show. Here, visitors will also be able to experience modern catering up close, on an area of more than 500 square metres. Creative snacks, trendy wellness and juice bars, and a relaxed atmosphere will provide the ideal framework where hotel and restaurant managers and owners, as well as friends and partners of the sector, can meet at the DEHOGA Marketplace to strike up conversations, be inspired, develop new ideas and replenish their energy.

Venue · Hall 7, Stand E 110

Organizer · Koelnmesse GmbH in cooperation with the German Hotel and Restaurant Association (DEHOGA) · Berlin · Germany and DEHOGA Gastgewerbe NRW

"Fully Organic" special show

Food merchants need to find ways to get a jump on their competitors. Meanwhile, consumers are looking for sensible alternatives, in supermarkets and elsewhere. The best solution for both groups is a diverse assortment of organic products.

At the **"Fully Organic"** special show, organic foods will be expertly presented for the fourth time since Anuga 2003, in cooperation with the editors of bioPress. In addition to the approximately 1,600 exhibitors offering organic products and the more than 300 exhibitors of exclusively organic products in the Anuga Organic hall, visitors will find more than 2,000 organic products for the food retail trade concentrated in the **"Fully Organic"** special show. The number of outlets offering a basic assortment of organic foods has risen to several tens of thousands. The retail food trade provides German consumers today with a comprehensive range of organic products. In the next step, attention will be directed to unusual full ranges of organic foods.

"Fully Organic" is now becoming the future agenda of food retail traders. And nothing reflects the latest developments in the organic product range of the retail food trade as clearly as the special show at Anuga Organic.

Venue · Hall 5.1, Stand E 001

Organizer · Koelnmesse GmbH and bioPress Verlag
 Schulstraße 10 · 74927 Eschelbronn · Germany
 Tel. +49 (0)6226 4351 · Fax +49 (0)6226 40047
 em@biopress.de · www.biopress.de

Anuga Wine Special 2013



This will be a compact presentation of all of the wines offered at the trade fair, at the tasting area of Anuga. A panel of experts headed by the world champion sommelier Markus del Monego will select the best wines from each category of exhibited wines and honour them with awards.

Venue · Hall 7, Stand E089/D070

Organizer · CaveCo and Koelnmesse GmbH · Messeplatz 1 · 50679 Köln
 Germany · Tel. +49 (0)221 821-3618 · Fax +49 (0)221 821-2866
 a.krause@koelnmesse.de · www.koelnmesse.de

OliveOil Market

NEW

The OliveOil Market is the new Special Show on Anuga 2013 with tastings and advice from the experts. As an element of Mediterranean cuisine, olive oil is very popular all over the globe. However, there are still a number of themes that need to be explored in greater depth. Buyers and consumers want to have a better understanding of the range of flavours, qualities and classes that are available.

Olive Oils of all levels of quality will be represented, together with their regions and countries of origin. A main theme will also be the presentation and marketing of organic olive oil.

Venue · The Boulevard Centre

Organizer · Koelnmesse GmbH and bioPress · Erich Margrander
 Schulstraße 10 · 74927 Eschelbronn · Germany
 Tel. +49 (0)6226 4351 · Fax +49 (0)6226 40047
 em@biopress.de · www.biopress.de

www.worldoffoodasia.com / www.thaitradefair.com



Experience the Best in Asia

21. - 25.05.2014

**IMPACT Exhibition and
Convention Center
Bangkok, Thailand**

Presents



Endorsed by



Jointly organised by



Mrs. Christina Solbach Tel: +49 221 821 3619 | c.solbach@koelnmesse.de

www.wineandgourmetjapan.com

An Encounter With The World's
Finest Food and Beverage Professionals in Japan



2 - 4 April 2014

Glassware courtesy of Zwiesel 1872

TOKYO BIG SIGHT, TOKYO, JAPAN EAST HALL

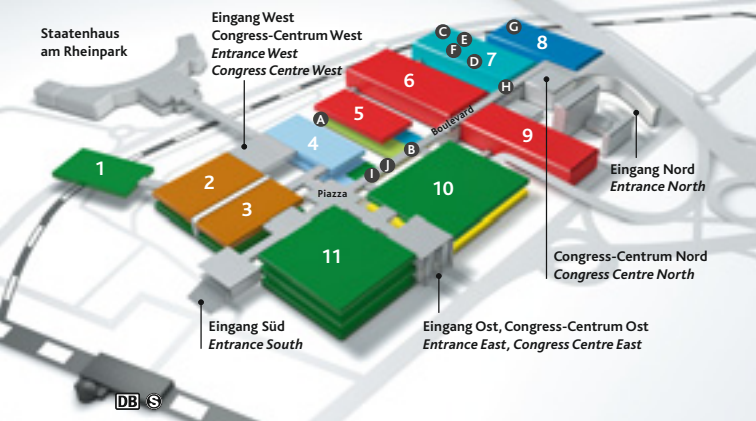
International Wine & Gourmet Foods, Hotel, Foodservice Equipment, Supplies & Services Exhibition
& Conference in Tokyo, Japan

Mrs. Christina Solbach

Tel: +49 221 821 3619

c.solbach@koelnmesse.de





Sonderschauen | Special shows

- | | | |
|---|-------------------------------|---|
| A Voll Bio <i>Fully Organic</i> | D Visions of Cooking | H <i>taste13</i> |
| B WellFood Forum | E Anuga Culinary Stage | I BVLH-RETAILFORUM 2013
Sustainability. Food Safety.
Transparency. |
| C Marktplatz
Gastronomie
<i>Catering Marketplace</i> | F Anuga Wine Special | J OliveOil Market |
| | G Trend Forum Drinks | |

Hallen | Halls

1, 2.1, 3.1,
4.1, 10.2,
11, P 4/5



ANUGA FINE FOOD

Feinkost, Gourmet und Grundnahrungsmittel
Gourmet and delicatessen products and general provisions

8



ANUGA DRINKS

Getränke
Drinks

5.1



ANUGA CHILLED & FRESH FOOD

Frische Convenience, Frische Feinkost, Fisch, Obst und Gemüse
Fresh convenience and delicatessen products, fish, fruit and vegetables

5.2, 6, 9



ANUGA MEAT

Fleisch, Wurst, Wild und Geflügel
Meat, sausage, game and poultry

4.1, 4.2



ANUGA FROZEN FOOD

Tiefkühlkost und Eiskrem-Erzeugnisse
Frozen food and ice cream products

10.1



ANUGA DAIRY

Milch- und Molkereiprodukte
Dairy products

2.2, 3.2



ANUGA BREAD & BAKERY, HOT BEVERAGES

Brot, Backwaren, Brotaufstrich und Heißgetränke
Bread, baked goods, spreads and hot beverages

5.1



ANUGA ORGANIC

Bio-Produkte
Organic products

7



ANUGA FOODSERVICE

Technik, Lebensmittel und Ausstattungen für Gastronomie/
Außer-Haus-Markt
*Technology, food & beverage and equipment for the food service/
catering market*

7



ANUGA RETAILTEC

Technik und Dienstleistungen für den Handel
Technology and services for the retail trade